



COCINA INNOVADORA 2012

INGREDIENTES (1 persona)

- 150gr Ventresca de Atún Rojo
- 6 hojas de Puerro (parte blanca)
- 10 gr Alga Aonori deshidratada
- 50 gr Salicornia
- 1 Cebolleta / 50ml de leche
- 25gr Harina / 30 gr. Mantequilla
- ½ Diente de Ajo / 1 Yema de Huevo
- 1 limón / 750 ml de Agua
- 1,5 gr de Lecitina de Soja
- Aceite de Oliva virgen extra / Sal

TRUCOS Y CONSEJOS

Para que las hojas de puerro no se rompan cocemos sin alcanzar el punto de abullición.

RESTAURANTE LA ALMAZARA

Raviolis de Ventresca de Atún y Puerros con esterificación natural de Salicornia y aire de Limón

Cocinero: Manuel Jesús Sánchez Ramírez

ASÍ SE HACE

1. Cocemos el puerro con 1/2 L de Agua a 90º, apartamos y escurrimos.
2. Cortamos la Ventresca en 3 trozos iguales y condimentamos, lo marcamos en la plancha con un poco de aceite.
3. Envolvemos el Atún con el Puerro.
4. Una vez montados lo Raviolis, los marcamos en la plancha con poco aceite.
5. Dividimos el alga Aonori en 2 partes y freímos a 200º, reservamos.
6. Crema de Salicornia: ponemos en un cazo, la mantequilla, el ajo, la cebolleta y la Salicornia.
7. Con una jeringuilla vaciamos el contenido de la yema de huevo, una vez separada de la clara e inyectamos la misma cantidad extraída de crema de Salicornia. Así obtenemos la esterificación.
8. Mezclamos el zumo de 1 Limón con 250 ml de Agua y 1,5 gr de lecitina de Soja, batimos y obtenemos el aire de Limón.
9. Emplatamos colocando una base de Aonori, sobre esta colocamos los Raviolis y la esterificación natural de Salicornia y el Aire de Limón.