

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PRENSA, CREATIVIDAD

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche frutos con cáscara cereales con gluten pescado cacahuetes
sulfitos soja

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 30 gr de caballa curada

- 45 gr Caballa
- 0,15 unidad bolsas vacio 25x30
- 3,75 gr Aceite Virgen extra
- 0,75 gr Romero fresco
- 5,63 gr *Sal Fina
- 5,63 gr Azúcar blanco

- 1 **Limpiar pescado**
Filetear las caballas y lavar con agua de mar o agua fría con 3,4 gr de sal cada 100 ml.
- 2 **Curar las caballas (4 horas)**
Espolvorear los lomos limpios de las caballas con la mezcla de sal y azúcar por ambos lados.
Dejar en nevera 4 horas. Enjuagar con agua fría y secar con papel absorbente.
- 3 **Quitar la piel a las caballas**
Pasadas las 4 horas enjuagar las caballas y quitar la piel exterior. Desespinar y obtener cuartos de lomos de caballa.
- 4 **Madurar 24h**
Sumergir los lomos en aceite al menos un día antes de ser utilizados.

Para 350 gr de Salsa de cacahuete

- 23,33 gr Cacahuete crudo repelado tostado y pelado
- 60,67 gr pan chapata
- 51,33 gr Aceite girasol
- 9,33 gr Ajo seco granel
- 70 gr Leche entera
- 10,27 gr Vinagre de vino blanco
- 130,67 gr Agua
- 3,27 gr Sal fina mesa marina

- 1 **Quitar el germen de el ajo y poner todos los ingredientes en la thermomix, a 10 de velocidad 50 C 12 min.**

Para 500 gr de Salsa cacahuete para pintar caballa

- 250 gr Salsa de cacahuete
- 37,33 gr Jengibre
- 125 gr Soja baja en sal (Genen Shoyu)
- 62,33 gr Aceite oliva virgen

- 1 **Triturar todos los ingredientes y colar por colador fino**

Para 0,12 Kg de Majado de hierbas y cacahuete

- 20 gr Cacahuete crudo repelado Tostar
- 25 gr Cilantro
- 5 gr Hierbabuena fresca
- 2,5 gr Romero fresco
- 60 gr Aceite Vivarium-virgen extra
- 8 gr chile jalapeño fresco verde
- c/s Limón PIEL RALLADA
- c/s Lima

- 1 **Tostar cacahuetes en el horno (5 minutos a 160 °C)**
Aceitados, poner punto de sal al salir del horno en caliente
- 2 **Deshojar las hierbas**
Retirar el tallo
- 3 **Picar romero a cuchillo muy finamente**
- 4 **Machacar en mortero paso a paso**
Primero los cacahuetes, seguido las hierbas. Una vez bien integrados terminar emulsionando con el aceite en hilo. Reservar hasta el servicio en frío con film a piel.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

PRENSA, CREATIVIDAD

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche frutos con cáscara cereales con gluten pescado cacahuetes
sulfitos soja

INGREDIENTES PARA 1 RAC

ELABORACIÓN

- 30 gr  caballa curada
- 5 gr  Salsa cacahuete para pintar caballa
- 40 gr  tremela fungiformi
- 10 gr  Majado de hierbas y cacahuete
- c/s  Cilantro Micro Brotes

- 1 Hidratar tremela (6 minutos)**
En agua. Escurrir transcurrido el tiempo.
- 2 Saltear en sartén**
Con un poco de AOVE y sal. Reservar al emplatado.
- 3 Racionar y pintar caballa**
Escurrir del aceite y filetear por raciones. Pintarlas con la emulsión de cacahuete.
- 4 Aliñar tremela con el majado**
- 5 Emplatar**
Disponer la tremela en el plato y por encima la caballa. Terminar con algún brote de cilantro.