



Salmonete en tres servicios

ELABORACIÓN

Salmonete laminado

Limpier el salmonete y sacar raciones de 15 g y filetear, reservar los recortes.

Salmonete racionado

Limpier el salmonete y sacar raciones de 30 g, reservar las espinas.

Pintura de Espirulina

Disolver el polvo de Espirulina con agua hasta que quede disuelto y colar.

Aceite de perejil

Deshojar perejil. Colocar en el vaso de la túrmix el aceite y el perejil, triturar a 40 °C durante 8 minutos a velocidad 8. Colar dejando en cámara toda una noche, pasar por superbag y envasar.

Emulsión de perejil

Colocar el huevo en la Thermomix, triturar a velocidad 5 e ir añadiendo poco a poco el aceite de perejil, hasta que quede montada la emulsión, poner a punto de sal.

Emulsión de erizo

Poner el erizo en la Thermomix, añadir el aceite poco a poco hasta obtener una textura de emulsión, homogénea y sin grumos.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Salmonete laminado

60 g de salmonete laminado

Salmonete racionado

120 g de salmonete

Pintura de Espirulina

2 g de espirulina

8 ml de agua

Patata soufflé

8 g de patata agria

1000 ml de aceite de girasol

Aceite de perejil

140 ml de aceite de girasol

28 g de hojas de perejil

Emulsión de perejil

1 huevo

100 ml de aceite de perejil

1 g de sal

Emulsión de erizo

50 g de erizo

5 ml de aceite girasol

Croqueta de erizo

Mezclar la americana, con el pimiento y la emulsión de erizo, reservar.

Hidratar las hojas de gelatina en agua y hielo.

En una olla colocar el aceite y cocinar la harina, añadir la mezcla de americana, pimiento y erizo poco a poco removiendo con varilla para que no se formen grumos, dejar cocinar unos 5 minutos sin dejar de remover. Añadir las hojas de gelatina, disolver bien. Poner a punto de sal. Estirar en media gastro forrada con film y filmar a piel. Bolear las croquetas de 4 g cada una, con ayuda de aceite y harina, congelar. Pasar por harina, tempura y freir.

Marinada

Mezclar todos los ingredientes y texturizar.

Caviar

1 g de caviar por persona.

Caldo de pimiento

Hornear el pimiento rojo a 180 °C durante 18 minutos y darles la vuelta dejando otros 18 minutos. Colocarlos en un colador y poner peso sobre el pimiento para que escurra todo el líquido durante 12 horas. Pasar por superbag el caldo, envasar y reservar en nevera.

Mezclar el jugo de pimiento obtenido con el Tsuyu. Reducir hasta obtener la textura deseada.

Tempura

Mezclar todos los ingredientes secos, ir añadiendo el agua poco a poco con varilla. Colar, dejar doblar volumen.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Croqueta erizo

10 g de emulsión erizo
5 g de harina floja
20 ml de aceite girasol
50 ml de caldo americana
50 ml de caldo pimiento
1 hoja de gelatina

Marinada

20 ml de Tsuyu
5 ml de salsa de soja
1 ml de zumo de limón
20 ml de agua
5 g de cilantro picado

Caviar

4 g de caviar

Caldo pimiento

60 ml de jugo de pimiento rojo
20 ml de Tsuyu
2 g de resource

Tempura

10 g de trisol
20 g de harina floja
30 ml de agua
1 g de sal
1 g de azúcar
2 g de levadura fresca