RESTAURANTE RAÚL RESINO

Raúl Resino:

Caballa marinada con licuado de almendra marcona de albocasser

PARA LA CABALLA

Ingredientes:

- Caballas
- Vinagre Jerez
- Azúcar
- Sal gorda

Elaboración:

Sacar los lomos de la caballa. En una bandeja gastronorm poner una capa de azúcar y humedecerla con vinagre, poner los lomos con la parte de la piel hacia arriba y cubrirlo con sal gorda. El tiempo de marinado depende del tamaño de los lomos. Una vez marinadas, lavarlas bien en agua sin tocar mucho la carne, secarlas muy bien y quitarles las espinas. Envasar los lomos.

PARA EL LICUADO DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 300gr almendras
- 800 gr agua mineral
- Xantana

Elaboración:

Envasar las almendras con el agua el día anterior de la elaboración (dejar 24h). Poner la bolsa en la roner a 62.5ºC durante una hora. Triturar en Thermomix con una punta de xantana a velocidad 10 hasta que quede una crema sin grumos. Colar por un fino y envasar.

OTROS INGREDIENTES

- Cebollino picado
- Sishimi Togarashi
- Sal
- AOVE

Montaje:

En un bol, poner la caballa cortada a dados pequeños y aliñar con el aceite, el cebollino, la sal y el sishimi.
En el plato poner media cucharada del licuado de almendra y extenderlo. Hacer una quenelle con la caballa aliñada, ponerla en el centro de la almendra y añadir tres gotas de AOVE. Utilizar las cucharas de la caballa.

RÍOS & TOTH