

## **ORADA O LLOBARRO, CURAT A LA JAPONESA**

**(per a 4 racions)**

2 filets de peix molt fresc, de 250g cadascun, sense pell ni espines

1 l d'aigua de mar sanitzada

200 ml de sake

Sal, sucre i ratlladura de llima

4 làmines d'alga kombu

### **ELABORACIÓ**

**1---**Poliu els filets de peix de restes de pell i espines. Poseu-los en un recipient adequat i cobriu-los amb l'aigua de mar i deixeu-los-hi reposar durant 1 hora. Retireu-los de l'aigua i assequeu-los amb un drap ben net.

**2---**Poseu els filets secs sobre una safata de cuina i amaniu-los amb el sake, per cada cara. Deixeu-los marinar 5 min.

**3---**Retireu-los del sake i amaniu-los amb sal, sucre i ratlladura de llima

**3---**Preneu l'alga kombu a talls de la mida de la llargada dels filets de peix marinat. Prepareu parelles de dues làmines de kombu i, al mig, poseu-hi el filet de peix, i emboliqueu-ho amb film de cuina (com un entrepà). Procureu fer paquets premuts i reserveu-los a la nevera 24 hores.

**4---** L'endemà ja podeu gaudir del marinat (Els paquets de peix i alga es poden reservar a la nevera entre quatre i cinc dies)

**Presentació:** Retireu l'alga i serviu el peix a talls fins, acompanyeu-los amb les navalles amb el cebiche de magrana.

## **NAVALLES AMB CEBICHE DE MAGRANA**

**(Per a 4 racions)**

20 navalles fresques

2 litres d'aigua de mar sanitzada

### **El dashi:**

1 litre d'aigua mineral

5g d'alga kombu

5g de katsuobuchi

30 g de Mirin

### **El cebiche:**

150ml de dashi

50ml OOVE

1 bitxo petit i picant

35ml de suc de llima  
35ml de suc de llimona  
100g d'api pelat  
150ml de suc de magrana  
5 g de sal

### **ELABORACIÓ**

**Les navalles** : Poseu les navalles, en un estri que les mantingui “dretes-verticals” amb l'aigua de mar, durant 24h, per ajudar drenar la possible sorreta que poguessin contenir. Escaldeu-les amb aigua bullent al 3% de sal , només fins que les cloves s'obrin, i refredeu-les en aigua amb gel, també amb 3% de sal. Poliu les navalles, us interessa la part més noble i ferma. Reserveu la carn neta en fresc, a talls de 3 cm.

**El dashi:** Feu uns talls com un cerrell, al voltant de l'alga kombu i poseu-la en un pot d'inox amb el litre d'aigua mineral, deixeu-la hidratar durant 6 hores. Poseu el pot amb l'alga a dins al foc, i just quan arrenca a bullir, retireu l'alga de l'aigua i tireu-hi el katsuobushi i el Mirin, just al moment que arrenca a bullir, coleu el brou i reserveu-lo a la nevera.

**El cebiche:** Tritureu tots els ingredients a la Thermomix, coleu-ho molt molt fi i reserveu-ho a la nevera.

**Servei:** amaniu la carn de les navalles escaldades amb el cebiche de magrana. Opcional: afegiu uns grans de magrana fresca amb el tall de peix curat.