

DORADA O LUBINA, CURADA A LA JAPONESA

(para 4 raciones)

2 filetes de pescado muy fresco, de 250g cada uno, sin piel ni espinas

1 l de agua de mar sanizada

200 ml de sake

Sal, azúcar y ralladura de limón

4 láminas de alga kombu

ELABORACIÓN

1---Pulir los filetes de pescado de restos de piel y espinas. Poner en un recipiente adecuado y cubrir con el agua de mar y dejar reposar durante 1 hora. Retirar del agua y secar con un paño limpio.

2---Poner los filetes secos sobre una bandeja de cocina y aliñarlos con el sake, por cada cara. Dejar marinar 5 min.

3---Retirar del sake y aliñar con sal, azúcar y ralladura de limón

3---El alga kombu a cortes del tamaño de la longitud de los filetes de pescado marinado. Preparar parejas de dos láminas de kombu y, en medio, poner el solomillo de pescado, y envolverlo con film de cocina (como un bocadillo). Procurar hacer paquetes apretados y reservar en la nevera 24 horas.

4--- Al día siguiente ya se puede disfrutar del marinado (Los paquetes de pescado y alga se pueden reservar en la nevera entre cuatro y cinco días)

Presentación: Retirar el alga y servir el pescado a cortes finos. Acompañarlos con las navajas con el cebiche de granada.

NAVAJAS CON CEBICHE DE GRANADA

(Para 4 raciones)

20 navajas frescas

2 litros de agua de mar sanizada

El dashi:

1 litro de agua mineral

5 g de alga kombu

5 g de katsuobuchi

30 g de Mirin

El cebiche:

150 ml de dashi

50 ml AOVE

1 guindilla pequeña y picante

35 ml de zumo de lima

35 ml de zumo de limón

100 g de apio pelado

150 ml de zumo de granada

5 g de sal

ELABORACIÓN

Las navajas: Poner las navajas, en un utensilio que las mantenga “derechas-verticales” con el agua de mar, durante 24h, para ayudar a drenar la posible arenilla que pudieran contener. Escaldar con agua hirviendo al 3% de sal, sólo hasta que las cáscaras se abran, y enfriar en agua con hielo, también con 3% de sal. Pulir las navajas, os interesa la parte más noble y firme. Reservar la carne limpia en fresco, a lonchas de 3 cm.

El dashi: Hacer unos cortes (como un cerrillo) alrededor del alga kombu y colocarla en un recipiente inox con el litro de agua mineral. Dejarla hidratar durante 6 horas. Poner el recipiente con el alga en el fuego, y justo cuando arranque a hervir, retirar el alga del agua y echar el katsuobushi y el Mirin, justo en el momento que arranca a hervir, colar el caldo y reservar en la nevera.

El cebiche: Triturar todos los ingredientes en la Thermomix, colar muy fino y reservar en la nevera.

Para servir: aliñar la carne de las navajas escaldadas con el cebiche de granada. Opcional: añadir unos granos de granada fresca con el corte de pescado curado.