

## CORBALL MARINAT AMB VINAGRETA DE XERRIS

Per a 4 racions:

### La marinada del peix

2 filetes de corball, nets de pell i espines de 400 g cadascun

1 l d'aigua de mar sanitzada

200 ml de sake

Sal, sucre i ratlladura de llima

4 làmines d'alga kombu

### La vinagreta de tomàquet (tritureu els ingredients)

200 ml d'OOVE

40 g de tomàquets secs

50 ml de vinagre de poma

1 c. d'orenga seca

Sal i pebre blanc

(200 g de tomàquets xerris partits pel mig per la degustació)



## ELABORACIÓ

1--- Poli 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.

4--- 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 ben premuts i reserveu-los a la nevera 24 hores.

5--- 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:** Als platets de servei, poseu-hi el peix a làmines fines, per sobre repartiu-hi els tomàquets xerri partits pel mig i amaniu el conjunt amb la vinagreta de tomàquet.

CR – Nadal 2024

