



## CORVINA MARINADA CON VINAGRETA DE CHERRYS

Para 4 raciones:

### El marinado del pescado

2 filetes de corvina, limpios de piel y espinas de 400 g cada uno

1 l de agua de mar saneada

200 ml de sake

Sal, azúcar y ralladura de lima

4 láminas de alga kombu

La vinagreta de tomate (trituramos los ingredientes)

200 ml de AOVE

40 gr. de tomates secos

50 ml de vinagre de manzana

1 cucharada de orégano seco

Sal y pimienta blanca

(200 gr. de tomates cherry partidos en medio para la degustación)



## ELABORACIÓN

1--- Pulid los filetes de pescado de restos de piel y espinas. Ponedlos en un recipiente adecuado y cubrirlos con el agua de mar y dejadlos reposar durante 1 hora. Retirarlos del agua y secarlos con un trapo muy limpio.

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

3--- Retirarlos del sake y aliñarlos con sal, azúcar y ralladura de lima

4--- Tomad el alga kombu en cortes a medida de la longitud de los filetes de pescado marinado. Preparad parejas de dos láminas de kombu y, en medio, poned el filete de pescado, y envolverlo con film de cocina (como un bocadillo). Procurad hacer paquetes bien apretados y reservarlos en la nevera por 24 horas.

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

Presentación: En los platillos de servicio, poned el pescado en láminas finas, repartir por encima los tomates cherry partidos por el medio y aliñamos el conjunto con la vinagreta de tomate.

CR – Navidad 2024

