

Dashi con tartar de cigala

Preparación

CALDO: 1. Limpiamos el Alga Kombu con un trapo mojado quitando el polvo blanco que la cubre y que sirve para mantenerla seca. 2. Ponemos el agua fría y el alga kombu en un cazo y lo ponemos a calentar a fuego medio-bajo no debe hervir en exceso. 3. Sacamos el alga kombu y la reservamos para próximas recetas. 4. Ponemos el bonito seco (katsuobushi) en el cazo y apagamos el fuego justo cuando el agua va a empezar a hervir. 5. Dejamos reposar el katsuobushi y cuando empieza a hundirse en el cazo, lo filtramos con un paño y un colador. Estameña de tela. **TARTAR:** 1. Ponemos un bol con un baño maria inverso, para que tengamos todos los productos frescos en todo momento, añadimos las cigalas cortadas en dados pequeños, la charola en brunoise, el cebollino bien picado, la manzana en dados y las aceitunas bien picadas. 2. Cuando tenemos todos los sonidos en el bol añadimos las salsas(kimchi y mostaza) 3. Para terminar añadimos el aceite y el zumo de lima lo movemos enérgicamente para que no queden líquidos sueltos este bien emulsionados. 4. Lo ponemos a punto de sal y pimienta. 5. Terminamos con brotes de hinojo.

Ingredientes

1 litro de agua.
20 gramos de Alga Kombu.
30 gramos de katsuobushi (bonito seco)

Para el tartar

8 cigalas peladas, sin tripa y cortadas en dados pequeños.
Zumo de media lima y un toque de su ralladura.
Un toque de kimchi, esto variara según nuestro aguante al picante.
Media chalota.
3 ramitas de cebollino fresco cortado muy fino.
4 aceitunas negras sin hueso cortadas muy finas.
Media manzana
Media cucharada de mostaza.
Chorrito de aceite de oliva virgen extra.
Sal y pimienta.

Utensilios

Cazo
Bol
Trapo
Colador
Rallador
Cucharilla de café
Chuchillo

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD