

Cabracho frito entero con su carne macerada en ponzu, mayo de sus interiores, botarga y flor de ajo

Preparación

Para el cabracho:(Fritura programa placa Bosch) Sacar los lomos del pez conservando unida la cabeza, la espina y la cola. Dejar reposar en agua con hielo las espinas para desangrarlas. Mientras dejar en la salsa ponzu los lomos cortados a daditos durante 15'. Una vez listo primero escurrir bien la espina y con aceite de girasol a 170° freírla en una olla que quepa, pero quede curvada. Seguidamente freír los dados del lomo a 180°. Para la mahonesa de sus interiores: Limpiar bien los interiores del cabracho y saltearlos en aceite. Después hacer una mayonesa con el huevo y el aceite e incorporar los interiores. Para el montaje: Poner la espina en una pizarra a modo de plato y disponer encima los dados de cabracho, rallar un poco de mújol y unos puntos de mahonesa. Acabar con unos germinados de flor de ajo.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el cabracho:

1 cabracho de 700gr aprox.

Harina de garbanzo

150 ml de salsa ponzu

Aceite de girasol para freír

Hielo.

Para la mahonesa de sus interiores:

1 huevo

200 ml de aceite de girasol.

10 ml de vinagre de jerez.

C/s de sal

C/s de pimienta negra.

Para la presentación:

1 hueva de mújol

Germinado de flor de ajo.

Utensilios

Olla grande

1 sartén

1 thurmix + vaso

1 bol

1 pizarra negra

Instructor destacado



Aleix Puig

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD