

Tomate licuado con sardinas, maíz y huevas de trucha

Preparación

Para el licuado: Cortamos los tomates y les quitamos la piel escaldándolos durante un par de minutos. Le añadimos sal, jalapeño al gusto, unos trozos de manzana y un chorro de aceite de oliva y vinagre al gusto. También le echamos una pizca de azúcar. Lo maceramos todo durante 24 horas y lo pasamos por nuestro extractor de jugos lento. Montamos el licuado con la batidora añadiendo un poco más de aceite Para las sardinas: Cogemos sardinas frescas las deslomamos y las ponemos en agua, polvo de naranja, pimienta negra, sal, aceite, vinagre, pimienta rosa y cebollino. Marinamos durante hora y media. Las secamos y enrollamos para echarle pimienta rosa, cebollino, polvo de naranja y aceite Para las crema de maiz: Lo cocemos, lo trituramos con la batidora y lo colamos. Para el emplatado: En un plato hondo ponemos el licuado de tomate, los lomos de sardinas enrolladas, unos puntos de crema de maíz, caviar de trucha y aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes

Ingredientes para el licuado:

3 tomates grandes de ensalada

1 diente de ajo sin germen

160 gr de vinagre de manzana

20 gr de manzana

1 jalapeño sin pepitas

C/s de azúcar

C/s gr de sal

100 ml de aceite de oliva virgen extra

El zumo de tres naranjas

Para la sardina:

2 sardinas

Aceite con vinagre

C/s Pimienta rosa

C/s cebollino

C/s sal

C/s vinagre

Para la crema de maiz:

Un bote de maiz

Para terminar:

Huevas/caviar de trucha

Utensilios

Cuchillos

Boles

Batidora

Extractor de jugos

Tablas

Plato hondo para emplatado

Instructor destacado



Luis Veira

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD