

Lomo de atún y sandía marinados

Preparación

Para el atún y la sandía: Limpiamos las carnes de atún y hacemos cubos lo más perfectos que podamos de 1,5 cm de lado. Pelamos la sandía y también la cortamos en cubos de 1,5 cm. Necesitamos que los cortes de todos los ingredientes sean lo más parecidos posible. Para la base de soja ligera: Mezclamos todos los ingredientes, los llevamos a ebullición y los dejamos enfriar. Para el ponzu: Mezclamos en frío todos los ingredientes con la ayuda de un túrmix. Esta preparación se puede guardar 1 o 2 días como máximo. Para la salsa de soja y de ponzu texturizadas: Mezclamos la salsa de soja en el vaso del túrmix con 1 g de goma xantana. Sumergimos el túrmix en la salsa y lo giramos ligeramente para liberar el aire contenido en el cabezal. Trabajamos la mezcla con el túrmix a velocidad moderada primero, hasta que la preparación adquiera densidad y la xantana esté perfectamente integrada. Es importante no introducir aire con el túrmix. Si eso sucede, podemos extraerlo con una máquina de vacío o dejar reposar la mezcla unas horas en el frigorífico para que el aire salga por sí solo. Realizamos la misma operación con el ponzu y la goma xantana restante. Reservamos las dos preparaciones en dos boles para facilitar el «gaseado» del atún y la sandía. Para emplatar: Bañamos dos cubos de lomo atún, uno en la salsa de soja texturizada y el otro en la salsa ponzu texturizada, hasta que estén los dos bien cubiertos con su salsa. Repetimos la misma operación con la ventresca de atún y con la sandía. En un plato llano, formamos una tira de cubos, intercalando la sandía, el lomo y la ventresca de atún. Decoramos el conjunto con cáscara en juliana de kumquat, arroz inflado y alga nori en juliana fina.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el atún y la sandía:

100gr de lomo de atún.

100gr de ventresca de atún.

300gr de sandía sin pepitas. Para la base de soja ligera:

200ml de salsa de soja baja en sal

20ml de sake.

20ml de agua.

30ml de mirin (vinagre de arroz japonés). Para el ponzu:

200ml de base de soja ligera

60ml de zumo de yuzu. Para la salsa de soja y de ponzu texturizadas:

225ml de salsa de soja normal.

225ml de ponzu.

2gr de goma xantana. Para terminar:

2 kumquats.

Alga nori seca cortada en juliana muy fina.

20gr de arroz inflado

Utensilios

Batidora de mano

Cuchillos

Jarra

Boles

Bandejas

Colador

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Jordi Cruz

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD