

Fritura de Cazón

Preparación

Para el adobo Hidratamos las ñoras en agua fría durante ½ hora y les retiramos las semillas. Trituramos todos los ingredientes en un robot de cocina hasta obtener una pasta. Pasamos la pasta por un colador y reservamos este adobo. Reservamos también el resto que haya quedado en el colador. Para el polvo de adobo Estiramos la pasta sobrante de colar el adobo con la ayuda de un rodillo de cocina entre papeles sulfurizados, de modo que quede una lámina fina. Ponemos la lámina en un armario caliente hasta que esté bien seca. La retiramos de los papeles y la trituramos hasta obtener un polvo. Reservamos el polvo en un recipiente hermético o de aceite picante. Para la espuma de adobo Trituramos en el robot de cocina el huevo, la yema, los ajos y la sal hasta obtener una crema. Añadimos el aceite y trabajamos la mezcla hasta formar una emulsión. Agregamos el adobo y el agar-agar previamente disuelto en la leche (lo incorporamos a la leche fría y lo hervimos durante 1 minuto a temperatura suave; dejamos enfriar un poco la leche antes de agregarla al robot de cocina). Probamos la sazón y pasamos la preparación por un colador fino. La introducimos en un sifón para espumas con dos cargas de gas y guardamos el sifón en la nevera. Para el pescado frito Cortamos el lomo en dados regulares de 15 g. Adobamos los dados de cazón con 170 g de adobo por kilo de pescado. Los dejamos marinar un mínimo de 30 minutos antes de terminar la receta. Para terminar Pasamos el cazón adobado por huevo y harina y lo freímos en un baño de aceite a entre 180 y 200 °C hasta que esté dorado y crujiente pero jugoso por dentro. Colocamos las raciones de cazón en platos de forma circular dejando el centro vacío. Rellenamos ese vacío con la espuma de adobo previamente atemperada en un baño de agua a 50°C durante ½ hora. Espolvoreamos un poco de polvo de adobo por todo el plato y decoramos el conjunto con hojitas de mostaza y acelga roja.

Ingredientes

Para el adobo

20 g de ajo fresco

5 g de hojas de perejil

5 g de orégano seco

3 g de comino en polvo

3 g de pimentón de la Vera dulce

4 g de pimienta negra

150 g de ñoras

50 ml de zumo de limón

12 g de base comercial para kimchi

50 ml de vinagre de Jerez

Para la espuma de adobo
5 dientes de ajo blanqueados 3 veces partiendo de agua fría
1 diente de ajo crudo sin el germen interno
170 g de adobo
9 g de sal
45 g de yema pasteurizada
125 g de huevo pasteurizado
600 ml de aceite de oliva suave
150 ml de aceite de girasol
1 g de agar-agar
50 ml de leche entera
Para el pescado frito
1 lomo de cazón de 800 g
Adobo
Para terminar
huevo entero pasteurizado
harina para fritura
aceite de girasol para freír
brotes de acelga roja y mostaza

Utensilios

Trituradora
Boles
Colador
1 Cazo pequeño
1 Cazo grande
Vaso de batidora
Sifón
1 Cacerola
Tabla de cortar pescado
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Jordi Cruz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD