



Sardiner marinerade i saften av oliver från Santa Lucia och apelsiner från Telde, av kockarna Jenisse Ferrari och Mario Rodríguez Ureña

INGREDIENSER

För de marinerade sardinerna

*Sardiner
100 gr grovt salt
1 lime
1 citron
1 apelsin
Olivolja
Gröna blad*

Till klubbiga olivsaften

*Oliver
Xantangummi*

För att avsluta rätten

*Apelsinklyftor
Små gröna blad
Marinerade sardiner
Olivsaft
Flingsalt*

TILLAGNING

- 1.- Rensa sardinerna och ta ur innanmätet med hjälp av salt vatten och is för att få bort blodet.
- 2.- Filea sardinerna, ta bort ben och ställ åt sidan.
- 3.- Pressa alla citrusfrukterna med salt.



- 4.- Marinera filéerna genom att täcka dem med salt och citrusfrukter under 1 timme eller 1 och en halv beroende på storleken.
- 5.- Gör rent filéerna från salt med vatten och lägg dem sedan i olivolja kryddad med gröna blad samt skalet av citrusfrukterna.
- 6.- Lägg oliverna i trhermomix på låg fart för att ta ur kärnorna.
- 7.- Ta bort alla kärnorna och lägg olivköttet i en thermomix tills man får en fin puré.
- 8.- Lägg purén i en superbagg och få ut det mesta möjliga av saften.
- 9.- Blanda saften med xantangummit i proportionerna 0,2 gr per 100 ml av saft.
- 10.- Låt vila kallt.
- 11- Täck botten av tallriken med saften.
- 12.- Ta ut filéerna ur den kryddade oljan och lägg dem ovanpå olivsaften.
- 13.- Lägg en apelsinklyfta på varje filé och ovanpå den ett grönt blad och en flinga salt.

Not från kockarna till läsaren:

Vad är en superbagg?

Det är en slags påse skapad för att användas som sil. Men med några kännetecken som gör den speciell, för så praktisk den är att använda och dess effektivitet när det gäller att separera vätskor från det fasta. Den är framställt av ett poröst material, värmetåligt (till ung. 170° C), flexibel och den finns i två storlekar. Det är en mycket användbar i professionella kök, tänkt att filtrera konsomméer och för såsfonder etc.

Vad är xantana?

Det är möjligt att hitta det i gourmetafferer eller hälsokostaffärer. Det närmaste man kan byta ut det mot är AGAR AGAR och i vanliga kök kan det bytas ut mot Maizena, men då bör man värma till kokpunkten, vilket inte är lämpligt med detta recept.