



Aprende a cocinar el Lomo de Jurel Asado de Cristóbal Valido

INGREDIENTES

Ingredientes para cocinar el Lomo de Jurel Asado, con red de tinta de calamar, arroz meloso de ajos porro, con aromas de caña limón y esencia de potaje de berros.

300 gr de jurel
3 tomates cherry canarios
2 ajos porros tiernos
micro zanahorias: 1 naranja, 1 morada y 1 amarilla
2 papas bonitas
15 gr de tinta de calamar
40 gr de arroz Alboreo
20 gr de calabaza
1 manojo de cilantro
200 gr de berros
2 micro hojas de remolacha
80 gr de aceite de oliva virgen
5 gr de hilo de chili
25 gr de batata amarilla
35 gr de cebolla blanca
20 gr de tomate
1 diente de ajo
1 pimiento rojo
20 gr de calabacín
1 caña de limón (citronela)
80 ml de fumet
12 gr de maicena
7 gr de Agar Agar (en polvo)
7 gr de suero o lecitina
40 ml de vino blanco



LA ELABORACIÓN

Red de tinta de calamar

Para crear la red de tinta incorporamos en el fumet la tinta de calamar, y hervimos durante 2 minutos. Reservamos hasta que esté frío.

Una vez enfriado, añadimos el aceite de oliva virgen y la maicena y trituramos con túrmix hasta obtener un líquido ligero. Colocamos una sartén anti-adherente a fuego muy fuerte y añadimos, según el diámetro deseado de la red del preparado. Lo dejamos durante unos minutos hasta que el aceite se separe del resto. Retiramos y reservamos.

Emulsión de cilantro

Escaldamos el cilantro en agua hirviendo durante 30 segundos. Seguidamente lo enfriamos para cortar su cocción, añadimos agua y agar agar y trituramos con túrmix hasta conseguir una emulsión similar a una mahonesa. Reservamos la emulsión.

Crema de berros

Pondremos el berro, batata, calabacín, cebolla, ajo y pimiento a cocer durante 25 minutos. Retiramos del fuego y trituramos muy fino para luego pasarlo por un tamiz. Reservamos.

Aire de caña de limón

Añadiremos a la caña limón 200 ml de agua potable y trituramos para conseguir sacar el máximo de su sabor. Colamos y añadimos sucro o lecitina. Reservamos para su posterior aireamiento.

Arroz meloso de ajos porros

Sofreímos el ajo porro que hemos troceado y añadimos el arroz conjuntamente con dados de calabaza. Añadimos vino blanco y agua (40 ml), salpimentamos y dejamos. Reservamos.

Tomates canarios

Escalfamos los tomates en agua hirviendo, seguidamente los enfriamos y pelamos sin romper su flor. Cortamos la parte superior y vaciaremos todas sus semillas y su pulpa.

Cocción de micro zanahorias y papas bonitas

Cocemos la zanahoria sin llegar a tocar la flor con el agua, para no perderla. La pelamos y la reservamos. Cocinamos las papas con poca agua y sal (como papas arrugadas) y reservamos.

Marcado del Jurel

Marcamos en una sartén a fuego muy fuerte durante 2 minutos por el lado de la piel para conseguir su crujiente, salpimentamos y asamos al horno a 220 ° durante 6 minutos. Reservamos.



MONTAJE DEL PLATO

Disponemos la red de tinta de calamar en la base del plato, formamos dos cilindros de arroz y los colocamos encima, según la fotografía. Colocamos el Jurel, seguidamente las zanahorias, papa bonita, rellenamos los tomates con la crema de berros, añadiéndoles su tapa con la flor y disponemos en el plato.

Marcamos la emulsión de cilantro, le damos aire al mix de caña de limón para conseguir airearlo y lo añadimos al plato. Por último, decoramos con hilos de chili, tallo de ajo porro marcado a la plancha, micro hoja de remolacha y un pensamiento.