



Sardinas marinadas en jugo de aceitunas de Santa Lucía y naranjas de Telde, de los chefs Jenisse Ferrari y Mario Rodríguez Ureña

INGREDIENTES

Para las sardinas marinadas

Sardinas

100 gramos de sal gorda

1 lima

1 limón

1 naranja

Aceite de oliva

Hojas de hierba huerto

Para el jugo de aceituna ligado

Aceitunas

Goma xantana

Para montar el plato

Gajos de naranja

Hojitas de hierba huerto

Sardinas marinadas

Jugo de aceitunas

Sal en escamas

ELABORACIÓN

- 1.- Limpiar las sardinas de tripas ayudándonos de agua con sal y hielo para que desangren.
- 2.- Filetear las sardinas, retirar las espinas y reservar.
- 3.- Triturar todos los cítricos con sal.
- 4.- Marinar los filetes cubriéndolos de sal y de cítricos durante 1 hora u hora y media en relación con su tamaño.

- 5.- Limpiar los filetes de la sal en agua y disponer en aceite de oliva aromatizado con hierba huerto y pieles de cítricos.
- 6.- Pasar las aceitunas por la Thermomix a velocidad baja para sacarles la pipa.
- 7.- Retirar todas las pipas y pasar la carne de aceitunas por la thermomix hasta conseguir un puré lo más fino posible.
- 8.- Pasar el puré por una superbag y sacar todo su jugo
- 9.- Ligar el jugo con goma xantana en una proporción de 0,2 gr cada 100 ml de jugo.
- 10.- Reservar en frío y reposar.
- 11- Cubrir el fondo del plato con el jugo.
- 12.- Sacar los filetes del aceite aromatizado y colocar sobre le jugo de aceituna.
- 13.- Colocar un gajo de naranja sobre cada filete y sobre éste una hojita de hierba huerto y una escama de sal.