

SUSHI DEL DELTA



INGREDIENTES

- Arroz bomba precocinado
- salsa de marisco (galera)
- mayonesa de kimchi
- mayonesa de ajo negro
- mayonesa de wasabi
- langostino cocido
- Ventresca de atún cortado para nigiri
- anguila chapadillo crujiente
- huevas de trucha
- queso perfecto curado y rallado
- mantequilla
- sofrito

ELABORACIONES

Pre cocción arroz bomba:

En una arrocera disponemos un buen chorro de aceite, media cebolla a brunoise y pochamos bien sin q agarre color, una vez pochada, agregamos 1 kilo de arroz bomba nacaramos y agregamos un chorro de vino blanco. Una vez evaporado el alcohol añadimos caldo de ave suficiente para hacer una cocción de 6 min y que quede el arroz seco, aproximadamente 4 cucharones de 250ml de caldo de ave. Una vez transcurridos los 6 min el arroz tiene que quedar bien seco, estiramos en 2 bandejas gastronómicas y enfriamos rápidamente en la nevera, una vez frío juntamos solamente los arroces de la misma cocción y reservamos en nevera protegido con film.

Para la salsa de marisco (galera):

Esta receta es válida para cualquier tipo de marisco

5 kilos de galera

5 kilos de cebolla a juliana

5 bulbos de hinojo

5 kilos de tomate maduro

2 cabezas de ajo

Coñac

Vino blanco

Fumet de pescado (unos 25L aprox)

En una cazuela grande sofreímos en abundante aceite los ajos escarchados en vaina, una vez dorados agregamos la cebolla y el hinojo cortado a juliana, pochamos y cuando este bien dorado agregamos coñac y vino blanco, cuando se haya evaporado el alcohol agregamos los tomates cortados en 8 y cocinamos bien hasta que caramelize la bresa.

Por otra parte cortamos las galeras en trozos pequeños y los disponemos en bandejas de horno con aceite y lo cocemos a 180°C durante unos 20/30 min hasta que quede bien dorado pero sin estar quemado.

Juntamos en una olla alta con buena capacidad el fumet, la bresa, las galeras y el desglase de las bandejas de tostar las galeras y arrancamos a hervir desde frío, en cuanto empieza a hervir dejamos 25 min de ebullición y 30 min de reposo sin fuego, transcurrido el tiempo colamos por el chino fino y reducimos.

Para las mayonesas:

Para las mayonesas ponemos 100ml de yema de huevo pasteurizada con lo que queramos darle el sabor y emulsionamos, cuando agarra un color blanquecino empezamos a añadir aceite de girasol y lo vamos emulsionando hasta que agarre una buena textura para que nos aguante bien la forma de los puntos, siempre rectificamos de sal

Para el langostino:

Pelar el langostino dejándolo sin cabeza y solamente con la cola, sacamos la tripa y lo atravesamos con una brocheta, en agua hirviendo con sal a punto de mar lo sumergimos durante unos 20/30 segundos y lo enfriamos rápidamente en agua, hielo y sal. Una vez enfriado lo reservamos en nevera, antes de servirlo lo abriremos por la parte del abdomen y lo regeneraremos unos 30 segundos en la vaporera.

Para el chapadillo de anguila crujiente:

Agarramos anguilas de un tamaño medio, si llegan vivas las envasamos y congelamos para su mejor manipulación. Una vez descongelada la anguila la limpiaremos bien bajo el chorro de agua para quitarle los restos de baba, para filetearlas las abrimos por la parte del lomo hacia el abdomen por uno de los lomos y luego sacamos la espina central, las tripas y reservamos.

Cuando tenemos toda la anguila fileteada la sumergimos en salmuera al 10% previamente hervida y enfriada en nevera. La sumergimos durante 30 min.

Transcurrido el tiempo la sacamos y secamos bien. Envasamos en bolsa de vacío junto a una mezcla de 250ml de AOVE por 15grs de pimienta de la vera dulce y 1 diente de ajo escarchado, sellamos y cocinamos al horno vapor 100°C durante 15 min y enfriamos en agua y hielo. Una vez frío reservamos en congelador.

Para el servicio marcamos la anguila por la parte de la piel a fuego no muy fuerte para que quede la piel bien crujiente y reservamos en mise en place para regenerarlo al horno 1 minuto antes de servirlo.

Para el sofrito de tomate:

3 kilos de cebolla a juliana

5 kilos de tomate pera maduro

2 cabezas de ajo

1 ramita de tomillo

Ponemos en una cazuela las cabezas de ajo pelado y laminado, una vez dorados añadimos la cebolla a juliana, el tomillo y vamos pochando a fuego no muy fuerte hasta que queda bien caramelizada, mientras se va cocinando la cebolla, limpiamos los tomates les sacamos el pedicelo, les hacemos una cruz en la parte superior y los disponemos en una bandeja gastronóm. Una vez todos los tomates preparados los escaldamos al horno vapor a 100°C durante unos 3/5 min dependiendo de lo maduros que están, transcurrido el tiempo los pelamos los cortamos a cuartos y les sacamos los corazones reservando solo la pulpa del tomate. Una vez tengamos todo el tomate limpio y la cebolla bien caramelizada lo juntamos y seguimos cocinando hasta que el tomate quede bien caramelizado vigilándolo constantemente para evitar de que se nos pegue. Cuando ya este todo bien cocinado, rectificamos de sal y azúcar, lo trituramos bien y lo pasamos por un colador de malla no muy fino, lo reservamos en tupers y lo dejamos enfriar en nevera. Una vez frío lo tapamos y reservamos en congelador.

Para la elaboración del arroz en servicio:

En servicio y teniendo todo correcto en mise en place nos preparamos para 2 raciones degustación, una cazuela no muy alta un dadito de mantequilla, una cucharada sopera de sofrito, un cucharón de 250ml de salsa de marisco(galera) y dejamos reducir un poco para que agarre potencia, en cuanto pase el anterior entrante arrancamos el arroz(2/3 cucharadas doblesde arroz precocido) transcurrido unos 4 min aprox el arroz ya estará cocido y lo acabaremos con un poco de queso curado rallado y un dadito de mantequilla procurando dejar el arroz bien seco para poder hacer quenelles correctamente sin que se desmonten.