

FICHA TÉCNICA COCINA



RECETA: Ensalada de Salmorejo con caballa en semi salazón

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Apellidos: Estrella | Categoría: Ensaladas | Raciones: 8 |
| Nombre: Carrillo | | |
| Partida: | Aplicaciones: | |
| Fecha: | | |

| CANTIDAD | INGREDIENTES | CANTIDAD | INGREDIENTES |
|-------------|------------------------------|----------|--------------|
| 1 kilo | Tomates | | |
| 1 diente | Ajo | | |
| 150ml | Aceite de oliva extra virgen | | |
| 200gr | Pan | | |
| 4 lomos | Lomo de caballa | | |
| 500gr | Sal marina | | |
| 500gr | Azúcar | | |
| 3 unidades | Mini rabanitos | | |
| 50gr | Rucula-loyo rosa | | |
| 8 unidades | Tomate cherry | | |
| 16 unidades | Mini cebollita encurtida | | |
| 10gr | Sal | | |
| 15 gr | Pistacho | | |

MÉTODO DE ELABORACIÓN

| | |
|---|--|
| 0 | Mise en place de géneros y útiles. |
| 1 | Se hace el salmorejo de manera tradicional con ayuda de un brazo de batidora o thermomix, reservamos |
| 2 | Una vez que se tengan limpios y desespinaados los lomos de caballa, se lavan bien bajo el grifo y desangramos con cuidado de no romper el delicado lomo, disponemos los lomos en una bandeja con la piel hacia abajo y cubrimos con la mezcla de sal marina y azúcar debe quedar cubierto, durante 45 minutos. Una vez transcurrido el tiempo lavamos bajo el grifo y secamos cuidadosamente. Intentamos quitar el telilla que tiene la caballa sobre el lomo es muy finita, cortamos los filetes en 6 trozos de 0.5 cm cada uno |
| 3 | En el centro del plato se pone el salmorejo, sobre este ponemos los trocitos de la caballa y se termina poniendo en el centro las hojas verdes, los rabanitos que hemos cortado previamente muy finitos y teníamos en agua y hielo, cortamos las cebollitas por la mitad y ponemos cuatro trocitos alrededor del plato, terminamos con unas gotitas de aceite de oliva extra virgen, el tomate cherry y encima de este ponemos un poco de pistacho picado. |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| | |
| | |

OBSERVACIONES Y VARIACIONES

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |