

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
