

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM  
GASTRONÓMICO

PRENSA, PONENCIA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN  
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

pescado apio mostaza sulfitos

## INGREDIENTES PARA 1 RAC

## Para 30 gr de caballa curada

- 45 gr  Caballa
- 0,15 unidad  bolsas vacio 25x30
- 3,75 gr  Aceite Virgen extra
- 0,75 gr  Romero fresco
- 5,63 gr  \*Sal Fina
- 5,63 gr  Azúcar blanco

## 1 Limpiar pescado

Filetear las caballas y lavar con agua de mar o agua fría con 3,4 gr de sal cada 100 ml.

## 2 Curar las caballas (4 horas)

Espolvorear los lomos limpios de las caballas con la mezcla de sal y azúcar por ambos lados.

Dejar en nevera 4 horas. Enjuagar con agua fría y secar con papel absorbente.

## 3 Quitar la piel a las caballas

Pasadas las 4 horas enjuagar las caballas y quitar la piel exterior. Desespinar y obtener cuartos de lomos de caballa.

## 4 Madurar 24h

Sumergir los lomos en aceite al menos un día antes de ser utilizados.

## Para 500 gr de berenjena rallada asada

- 1.000 gr  Berenjena rallada
- 1 gr  Aceite oliva virgen
- 1 gr  Sal fina mesa marina
- 10 gr  Ajo seco granel

1. Asar las berenjenas en la sartén de castañas hasta bien colorada y envolver en papel aluminio, asar en el horno a 180 C por 15 min. Sacar abrir del papel y dejar enfriar. Pelar y reservar en un tapper con aceite y 3 ajos chafados

## Para 250 gr de Crema cacahuete y berenjena

- 50 gr  Cacahuete crudo ITAC TOSTADO
- 130 gr  berenjena rallada asada
- 110 gr  Sisho verde
- 3 gr  Sal fina mesa marina
- c/s  VINAGRE DE JEREZ
- c/s  ACEITE OLIVA INTENSO
- 15 gr  tomate seco

1. Mezclar: En un procesador de alimentos, mezcla los cacahuetes crudos, la berenjena rallada asada, el shiso verde, el tomate seco picado y la sal. Procesa hasta obtener una crema suave.

2. Ajustar Sabor: Agrega vinagre de Jerez y aceite de oliva al gusto. Mezcla nuevamente.

3. Emplatar

## Para 0,02 Kg de Cacahuete hidratado

- 10 gr  Cacahuete crudo ITAC
- c/s  Agua

1. Sumerge los cacahuetes en agua durante unas horas o toda la noche.
2. Escúrrelos y sécalos ligeramente. Debe quedar una textura final crujiente.
3. Usar en la preparación.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM  
GASTRONÓMICO

PRENSA, PONENCIA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN  
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

pescado apio mostaza sulfitos

## INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,12 Kg de Picadillo de cacahuets

- 20 gr  Cacahuete hidratado  
ITAC
- 25 gr  Apio  
HOJA
- 5 gr  Naranja mesa  
RALLADURA
- 2,5 gr  Limón  
RALLADURA
- c/s  MOSTAZA DIJON ORIGINAL

## 1 Preparar los Cacahuets:

Si no están hidratados, sumerge los 20 g de cacahuets en agua durante unas horas o toda la noche. Escúrrelos y sécalos ligeramente.

## 2 Picar las hojas de apio

## 3 Rallar los cítricos

## 4 Añadir el punto de mostaza y mezclar el conjunto

## 5 Servir

## ELABORACIÓN

- 30 gr  caballa curada
- 5 gr  Crema cacahuete y berenjena
- 10 gr  Picadillo de cacahuets

1. Coloca la caballa curada en el centro del plato, en formato arqueado o en rodajas.

2. Añade la crema de cacahuete y berenjena al lado de la caballa, napando ligeramente el producto

3. Termina con picadillo de cacahuets sobre la crema o encima de la caballa para añadir textura.

4. Opcion: decorar con brote de shiso.