



CODABALLO DEL ATLÁNTICO
CRIADO POR PESCANOVA

Recetario de Ricardo Sanz, Chef del Grupo Kabuki

SASHIMI DE RODABALLO EN SU CARCASA CON SALSA PONZU



Ingredientes

- Un Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova de 1,5 kilos
- 100 gr de Daikon rallado
- 300 gramos de algas
- Dos tacos de Daikon
- 2 Brochetas de madera

Ingredientes Salsa Ponzu:

- 250 ml de Zumo de limón
- 250 ml de Zumo de naranja
- 750 ml de Salsa de soja
- 250 ml de Vinagre de arroz
- 5 gr de Katsuobushi

Para preparar el Rodaballo

Sacamos los lomos de la parte oscura del Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova con cuidado de no dejar a la vista la parte de las tripas. Retiramos las tripas por detrás y limpiamos bien la cavidad con papel, para que no queden ni restos ni humedad.

Cogemos los dos lomos y les quitamos la piel. Ponemos el pescado en la tabla por el lado de la piel hacia arriba. Con el cuchillo en una inclinación de 45 grados y, a contra beta, hacemos laminas de 6 cm de largo por 3,5 de ancho y 3 ml de grosor. Pesará unos 10 gr.

Para preparar el Daikon

Pelamos el daikon y cortamos cilindros de 15 cm. Con una mandolina hacemos tiras de 1 ml de lado, es decir, una juliana fina. La ponemos en agua fría corriente para que se endurezca y pierda parte de su olor. Para los tacos partiremos el cilindro a la mitad, de arriba abajo, y uno de los trozos a la mitad, a lo ancho. Así tendremos una buena base para pinchar una brocheta para colocar en la carcasa.

Para preparar las Algas

Si son algas en salazón tendremos que lavarlas con agua corriente. Si son secas tendremos que hidratarlas con un poco de agua fría.

Para hacer la Salsa Ponzu

Colocar todos los ingredientes en un recipiente y dejarlo durante tres días en frío. Al tercer día colar y listo.

Para montar el plato

Pinchamos las brocheta en los tacos de daikon y los colocaremos en la cabeza y la cola de rodaballo para que quede en forma de U muy abierta. Ponemos el daikon rallado y las algas en la cabeza y la cola tapando los tacos y las brochetas. Vamos cortando laminas de pescado, enrollándolas a la mitad y colocándolas en la carcasa formando líneas desde arriba abajo.

Colocamos la salsa Ponzu a un lado del plato.



USUZUKURI DE RODABALLO CON CARABINERO Y SU ESENCIA



Ingredientes

- 120 gr de Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova
- 2 piezas pequeñas de Carabineros Pescanova
- 10 ml de Esencia de Carabinero
- Cebollino y Sal Maldon

- 10 ml de Aceite de oliva
- 10 ml de Salsa de soja

Ingredientes Esencia:

- 2 cabezas de Carabineros
- 20 ml de Aceite de oliva
- 20 ml de Salsa Tentsuyu

Ingredientes Salsa Tentsuyu:

- 80 ml de Salsa de soja
- 80 ml de Mirim
- Una C.S. de Homdashi
- 5 gr de Katsuobushi
- 1 l de agua
- 10 por 10 cm de Kombu

Para cortar el rodaballo

Cogemos los dos lomos de Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova y les quitamos la piel. Ponemos el pescado en la tabla por el lado de la piel, que ya hemos quitado, hacia arriba. Con el cuchillo en una inclinación de 45 grados y, a contra beta, hacemos 12 laminas de 6 cm de largo por 3,5 de ancho y 3 ml de grosor. Pesaran unos 10 gr cada una.

Para hacer la Salsa Tentsuyu

Ponemos la salsa de soja, el mirim, el agua, el homdashi y el kombu en un cazo. Lo llevamos a ebullición y añadimos el katsuobushi a la vez que apagamos el fuego. Tapamos y a los 15 minutos lo colamos.

Para preparar el Carabinero

Cortamos la cabeza de los Carabineros Pescanova con unas tijeras, para dejar un poco de carne que forme de tapón y haga que no se nos salga todo el jugo al marcarlas. Pelamos el cuerpo y le quitamos el intestino, que va de cabeza a cola por la parte de arriba.

Para hacer la esencia del Carabinero

Marcamos a la sartén dos cabezas de carabinero. Las estrujamos y sacamos todo el jugo posible. Añadimos la Tentsuyu y el aceite de oliva y los pasamos por la túrmix. Colamos y reservamos.

Para hacer el montaje

Ponemos 12 cortes de pescado en paralelo sobre un plato rectangular. Encima de cada lamina colocaremos un trocito de carabinero crudo. Sobre los trozos de carabinero trazaremos una línea transversal con su esencia y, más abajo, otra con aceite de oliva y salsa de soja.

Colocamos un poco de cebollino picado y de sal Maldon sobre la línea de esencia.



PAPILLOTE DE RODABALLO CON TOQUE ASIÁTICO



Ingredientes:

- 250 gr Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova
- 50 ml de Salsa Tentsuyu
- 1/4 de tallo de Lemon grass
- 30 gr de Tirabeques en juliana
- 30 gr de Zanahoria en juliana
- 30 gr de Cebolla roja
- 10 ml de Salsa de soja

- Papel Carta Fata

Ingredientes Salsa Tentsuyu:

- 80 ml de Salsa de soja
- 80 ml de Mirim
- Una C.S. de Homdashi
- 5 gr de Katsuobushi
- 1 l de agua
- 10 por 10 cm de Kombu

Para preparar las verduras

Cogemos el ajo laminas, el jengibre rallado, la juliana de tirabeques, zanahoria y cebolla y los salteamos con aceite de oliva a fuego muy fuerte durante unos segundos. Así, cuando horneemos el papillote, las verduras seguirán teniendo una textura crujiente.

Para preparar el rodaballo

Le quitamos la cabeza y cortamos el Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova en dos, de arriba abajo. Cortamos una trancha de unos 250 gr desde lo que sería la espina dorsal hacia fuera.

Cómo hacer la Salsa Tentsuyu

Ponemos la salsa de soja, el mirim, el agua, el homdashi y el kombu en un cazo. Lo llevamos todo a ebullición y añadimos el katsuobushi a la vez que apagamos el fuego. Tapamos y a los 15 minutos lo colamos.

Cómo lo montamos

Cortamos un trozo grande de papel Carta Fata y ponemos en el centro la verdura juliana salteada, el rodaballo, y la salsa Tentsuyu. Juntamos arriba las cuatro puntas del papel Carta Fata y lo cerramos con unas tiras de papel de aluminio. Intentaremos que quede herméticamente cerrado.

Lo metemos en el horno a 180°C y esperamos a que se hinche. Cuando se infle del todo será cuando este hecho. Los serviremos en un plato hondo y se abrirá en la mesa.



RODABALLO CON SALSA TERIYAKI A LA PARRILLA



Ingredientes:

- 200 gr Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova
- 100 ml de Salsa Teriyaki
- 100 ml de marinada
- 10 piezas de Tirabeques
- 4 Tomates cherry

Ingredientes Marinada:

- 125 ml de Sake
- 250 ml de Salsa de soja
- 125 ml de Mirim
- 10 gr de Jengibre rallado

Ingredientes Salsa Teriyaki:

- 500 ml de Sake
- 250 ml de Salsa de soja
- 250 gr de Azúcar

Cómo hacer la Salsa Teriyaki

Ponemos un cazo al fuego con el sake, para encenderlo y quemar el alcohol. Cuando no salga llama añadimos la salsa de soja y el azúcar. Con el fuego al mínimo vamos dejando que reduzca hasta que llegue a 107°C.

Cómo preparar los Tirabeques

Cuadramos los tirabeques cortando las puntas, los escaldamos y los enfriamos con agua y hielo.

Cómo cortar el Rodaballo

Cortamos una trozo de Rodaballo del Atlántico Criado por Pescanova de unos 250 gr y lo metemos en una bolsa de vacío con la marinada.

Cómo acabar y montar el plato

Metemos el rodaballo envasado al vacío, con los productos de la marinada, en un baño maría a 65°C durante 7 minutos. Lo sacamos del vacío, pintamos una cara con la salsa Teriyaki y lo ponemos en la parrilla. La brasa estará fuerte con lo que iremos pintando el rodaballo con la salsa según le vayamos dando la vuelta cada 30 segundos. En dos minutos lo tendremos.

Los tomates cherry los asaremos a la parrilla pintándolos también con salsa Teriyaki y para acabar saltearemos los tirabeques en una sartén con una gota de aceite de oliva.

Se coloca todo en un plato.

Todos los productos japoneses se pueden encontrar en tiendas asiáticas especializadas.

Más información en rodaballodelatlantico@pescanova.es

Alejandra 656 67 05 43 o Cristina 618 649 292

Recetario de Ricardo Sanz, Chef del Grupo Kabuki

