RecetaKA

VENTRESCA DE BONITO CON SOJA Y CAFÉ

Ingredientes para 4 personas: 1 ventresca de bonito fresca / 250 g brotes de soja / 2 rabanitos / ½ lámina de alga nori / 1 rodaja de lima / 2 cucharadas de mahonesa japonesa / 1 chorrito de café azucarado / 1 chorrito de salsa de soja / aceite de oliva / escamas de sal / sal / pimienta

Ingredientes para la mahonesa japonesa: 250 ml aceite de girasol / 2 Yemas de huevo / 1 cucharada de Vinagre de arroz / 2 cucharadas de Zumo de limón / ½ cucharadita de sal / Una pizca azúcar

SOJA PESCADO HUEVOS

Elaboración:

Preparación de la mahonesa japonesa:

- Separar las yemas de las claras. Emulsionar las yemas batiendo con un tenedor. Verter en un vaso para batidora junto a dos cucharadas de aceite. Batir a velocidad baja durante unos 50 segundos sin mover la batidora.
- Añadir un poco mas de aceite y el vinagre, el limón y el azúcar. Batir de nuevo unos 30 segundos y seguir añadiendo poco a poco el aceite restante y batir hasta espesar

1. Mezclar la mahonesa, un chorrito de café azucarado y un chorrito de salsa de soja
2. Separar los lomos de la ventresca. Quitarles la piel y las espinas y cortar los lomos en dos
3. Sazonar los lomos y regarlos con un chorrito de aceite de oliva. Marcarlos en una sartén muy caliente hasta que se doren por fuera y queden crudos por dentro
4. Tostar la lámina de nori y cortarlas en juliana. Cortar los rabanitos en juliana
5. Pintar la base de un plato con la salsa de café y soja
6. Colocar encima dos trozos de ventresca y decorar con los brotes de soja, las tiras de nori y las de rabanitos
7. Condimentar con unas gotas de lima y un toque de pimienta