



A Coruña Recetas

CRISTO HERNÁNDEZ

GYOTAKU

SÁNDWICH DE TORO

PARA EL CHUTNEY DE TOMATE CANARIO

Ingredientes:

1 u. de tomate canario
1 u. de pimienta palmera
1 diente de ajo
5 gr. de jengibre
5 gr. de Kizami wasabi
100 gr. de ventresca de atún
Canela
5 ml. de soja
1 u. anís estrellado

Elaboración:

Cocinamos la carne de tomate en brunoise con las especias a 70°C durante 15 minutos. Una vez cocinado cortamos la cocción con agua y hielo. Añadimos la ventresca de toro bien picada con el tomate, la soja y el kizami wasabi.

PARA EL SANDWICH

Ingredientes:

1 hoja de alga nori
100 gr. de panko
100 gr. de harina
1 u. de yema de huevo

Elaboración:

Empanamos con el panko, la harina y la yema de huevo el alga nori, la pasamos por una sartén para dorarla un poco y la deshidratamos 3 horas a 70°C.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Emplatamos poniendo el chutney y la ventresca entre dos capas de alga nori, terminamos con tres puntos de mayonesa kewpie por encima e ito-tougarashi.

NIGIRI DE SARDINA

PARA EL ARROZ

Ingredientes:

500 gr. de arroz Minori

200 ml. de vinagre de sushi (sushi-su)

Elaboración:

Usamos el arroz Minori, es un arroz japonés de grano redondo y glutinoso. Debemos lavar previamente el arroz para que suelte el almidón. Cocinamos el arroz en una vaporera durante 28 minutos. Una vez cocinado le añadiremos el vinagre en un "hangiri" y lo airemos hasta que esté templado.

PARA LA SARDINA

Ingredientes:

10 u. de sardinas

Sal

Elaboración:

Las sardinas tienen que ser de 6/8 cm de largo. A la hora de limpiarla quitamos la cabeza y sacamos los lomos, reservamos la espina central y la dejamos en sal junto con los dos lomos durante 30 minutos. Pasado este tiempo le quitamos la sal y las dejamos en agua con hielo durante 5 minutos. Tras este periodo, freímos las espinas y las deshidratamos a 70°C grados durante una hora. Por último la ahumamos durante 10 minutos en madera de haya.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacemos bolas pequeñas de unos 13gr. aproximadamente con las manos, colocamos la sardina ahumada encima y presionamos para que tenga más firmeza. Para terminar el nigiri ponemos un poco de mojo verde encima la sardina y el crujiente de espina para terminar.

NIGIRI DE ALFONSIÑO

PARA EL ARROZ

Ingredientes:

500 gr. de arroz Minori

200 ml. de vinagre de sushi (sushi-su)

Elaboración:

Usamos el arroz Minori, es un arroz japonés de grano redondo y glutinoso. Debemos lavar previamente el arroz para que suelte el almidón. Cocinamos el arroz en una vaporera durante 28 minutos. Una vez cocinado le añadiremos el vinagre en un "hangiri" y lo airemos hasta que esté templado.

PARA EL ALFONSIÑO

Ingredientes:

1 lomo de pescado alfonsiño

Dashi

Elaboración:

Obtenemos un lomo de pescado fresco y sin escamas. Escaldamos el lomo del pescado por la parte de la piel en el dashi, caldo japonés. Cortamos la cocción en agua y hielo. Tras este proceso, colocamos el lomo de pescado en una tabla por la parte de la piel boca abajo y hacemos un corte fino hasta cortarla.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

Hacemos bolas pequeñas de unos 13gr. aproximadamente con las manos, colocamos el corte de pescado encima, presionamos y acomodamos el nigiri. Por último terminamos este nigiri con un poco de mojo rojo hervido por encima y una chip de papa negra.