



# A Coruña Recetas

JUAN CARLOS CURPA

EL JARDÍN DE SAL

## RABIL SEMI CURADO CON MEZCLA DE ALGAS Y PIMIENTA PALMERA

### PARA EL RABIL

**Ingredientes:**

1 kg. de lomo de rabil  
3 kg. de sal gruesa

**Elaboración:**

Envolvemos el rabil en sal hasta cubrirlo bien, lo dejaremos curando en sal 1 día por Kg de pescado en el frigorífico. Una vez transcurrido este tiempo lo despojamos de sal con agua fría y lo envasamos al vacío con un chorrito de AOVE.

### PARA LA MEZCLA DE ALGAS

**Ingredientes:**

Alga wakame deshidratada  
Alga musgo de Irlanda deshidratada

**Elaboración:**

Ponemos a hidratar las algas por espacio de 5 minutos en agua fría, transcurrido este tiempo cocer en agua y dejar al dente. Las refrescamos en agua y hielo, las secamos y reservamos.

### PARA LAS FALSAS MIGAS

**Ingredientes:**

Maltosec  
Aceite de oliva virgen de Fuencaliente

**Elaboración:**

Elaboramos unas falsas migas con el maltosec y el aove, añadimos una pizca de sal fina al gusto.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Para el emplatado del plato cortamos unas lonchas finas de rabil a cuchillo preferiblemente y enrollándolas ligeramente, disponemos las algas y las migas encima del atún, espolvoreamos con la pimienta palmera en polvo.

# CORVINA SALADA CON AGUACATE Y SAL RALLADA

## PARA LA CORVINA

### Ingredientes:

1 kg. de corvina limpia de piel y espinas en lomos  
750 gr. de sal gruesa  
250 gr. de azúcar blanco

### Elaboración:

Mezclamos la sal con el azúcar y recubrir la corvina por todos sus lados, reservar en cámara durante 48 horas. Transcurrido este tiempo despojamos la sal, el azúcar y el líquido resultante lavamos bien el pescado y le inyectamos humo con un aladín por tres veces, una vez se evapore el humo envasamos al vacío y reservamos en cámara hasta que sea necesario.

## PARA EL AGUACATE

### Ingredientes:

1 kg. de aguacate maduro  
El zumo de un limón  
c/s de pimienta molida  
½ manojo de cilantro  
200 gr. de cebolla roja  
Sal fina

### Elaboración:

Sacar la pulpa del aguacate y escachamos con un tenedor, añadimos el zumo de limón, la pimienta blanca, la sal, la cebolla y el cilantro, lo picamos muy finamente y también lo añadimos, mezcla para que resulte todo muy homogéneo.

## PARA LA SAL RALLADA

### Ingredientes:

40 gr. de sal gruesa  
400 gr. de agua  
Agar agar

### Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición por espacio de 4 minutos, reservar en frío hasta que gelifique para posteriormente rallarla.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

Para el montaje del plato espolvoreamos con plancton marino, colocamos una quenelle de pasta de aguacate, la corvina picada en filetes muy finos y colocamos la sal rallada, una pizca de polvo de aceituna y aove de Fuencaliente.