

Ventresca de atún madurado con helado de ajoblanco

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- Una pieza grande de ventresca de atún

Para el ajoblanco:

- 25 ml de vinagre
- 100 g de aceite de oliva
- 500 ml de agua
- 150 g de almendra
- Ajo

/ Preparación

Preparación

Preparación del atún:

- Cubrimos la pieza de la ventresca de atún con soja y aceite de oliva hasta cubrir todo el producto.
- Ponemos la pieza en una bandeja durante 24 horas para que macere.
- Posteriormente, se cuelga durante un mínimo de dos semanas en la cámara frigorífica para que el producto acabe de madurar.

Preparación del ajoblanco:

- Trituramos todos los ingredientes y vamos rectificando con vinagre y almendra.
- Aunque en la receta tradicional se añade pan remojado con un poco agua para espesar el ajoblanco, en este caso no es necesario, porque la propuesta del chef Pep Moreno es congelar el ajoblanco, e ir removiendo hasta que esté bien helado.

Emplatado:

- En el restaurante Deliranto este plato forma parte de un menú degustación inspirado en la ópera Carmen, de Georges Bizet. Moreno corta un filete de la ventresca de atún que tenemos madurada y lo sirve sobre una figura en forma de toro (un elemento simbólico de la ópera Carmen).
- Al lado, un vasito con el helado de ajoblanco.