



Caballa marinada con cítricos y escabeche de zanahorias

Caballa

- 2 caballas
- 1 kg de sal gorda
- 200 g de azúcar
- Ralladura de 1 naranja
- 4 anises estrellados

Guarnición

- 8 rabanitos
- ½ pepino
- 1 zanahoria
- 1 cebolleta
- ¼ de rábano Daikon
- 300 g de agua
- 200 g de vinagre de arroz
- 100 g de azúcar
- 12 g de sal

Escabeche de zanahoria

- 2 dientes de ajo
- 150 g de cebolleta fresca
- C.S. de comino
- 25 g de jengibre fresco
- Piel de 1 naranja
- Zumo de 1 naranja
- 2 hojas de laurel
- 40 ml de vinagre de arroz
- 40 ml de vinagre de Jerez
- 75 ml de vino fino Tío Pepe
- 500 ml de licuado de zanahoria
- 70 ml de aceite oliva virgen extra
- 0,5 g de xantana

Acabado / presentación

- Polvo de cítricos (limón, naranja, pomelo)
- 1 manzana Granny Smith
- Brotes de albahaca

Progresión

Caballa

- Filetear y desespinar las caballas. Dejar en salazón con los demás ingredientes durante 20 minutos. A continuación, lavar bien con agua fría y secar. Retirar la piel.
- Realizar incisiones en la parte de la piel, untar con AOVE y flamear con un soplete.

Escabeche de zanahoria

- Pelar, lavar y cortar las verduras. Sofreír sin que adquieran mucho color, incorporar los vinagres y el comino.
- Reducir casi hasta seco, añadir el vino fino Tío Pepe y volver a evaporar el alcohol.
- Mojar con el licuado de zanahoria y dejar reposar durante 10–15 minutos. Retirar las hojas de laurel y emulsionar con el aceite de oliva y la xantana. Colar por un chino fino.

Guarnición

- Formar bolitas con las verduras utilizando una cuchara *parisienne*. Calentar los ingredientes del encurtido y verter sobre cada verdura en boles separados.

Acabado /presentación

- Disponer el escabeche en el plato. Añadir las porciones de pescado y colocar las diferentes verduras encurtidas de manera aleatoria. Acabar con una juliana de manzana.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar con tu proceso de admisión,
¡haz clic en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordobleu.edu



Le Cordon Bleu - Proceso de admisión

Consulta también nuestros Cursos Cortos en formato *petit*,
pareja, individual o monográfico



LE CORDON BLEU[®]
MADRID