

BLACK COD MACERADO EN MISO

INGREDIENTES

450 gramos de miso rojo (Aka miso: intenso, mucha sal, 3 años de fermentación)

150 ml de mirim

150 gramos de azúcar

150 ml de sake (uno normalito)

Black cod

Hoja de bambú

MODO DE HACERLO

Elaboramos, en primer lugar, el Dengaku miso. Ponemos el sake en la cacerola y lo calentamos para eliminar el alcohol. Añadimos el resto de ingredientes y mezclamos bien con una varilla a fuego mínimo. Dejamos enfriar. Metemos en la mezcla porciones de unos 190-200 g de black cod, filmamos a piel y lo tendremos unas 24 horas, algo menos si es más fino. Si la espina se curva y sale hace afuera es un indicativo de que está listo. Aunque nos pasemos de tiempo, el blackcod es un pescado que no se seca nunca. (Tras macerar se reduce en volumen en un 25%, por eso metemos un poco más de la ración ideal, que sería de 185-190 gramos por persona). Lo meto al horno unos 6-7 minutos, lo dejo atemperar, quito las espinas y lo meto 2 minutos más. De este modo retiro las espinas de las porciones de todos los comensales sin que se me enfríen las que ya he dejado limpias de espinas. Lo sacamos y presentamos sobre hojas de cedro japonés quemadas con soplete para aportarle el sabor ahumado. También se puede congelar, ya macerado.

COMENTARIOS ADICIONALES

En clase hace un salmón, lo pone en la placa del horno con papel sulfurizado, lo pinta con el Dengaku miso, pone un poco de sake en la base de la placa del horno para que no se quemé y lo pone a 200 °C a gratinar 9 minutos. Hugo nos dice que el black cod no es un pescado que le entusiasme ya que es caro y viene congelado. Él ha traído salmón para hacer esta receta en clase, se puede hacer con muchos pescados diferentes.

Puedo hacer el Dengaku miso y tenerlo en la nevera, no se estropea. Macero ahí un pescado, en frío. Como guarnición, le van estupendamente los encurtidos.