

TATAKI DE BONITO CON AJOBLANCO Y CEBOLLA AL UMO

INGREDIENTES

1 diente de ajo (retirar germen)

250 g de almendra

Vinagre de jerez o de vino blanco (o un cítrico: limón, lima, ralladura de limón...)

150 ml aceite de oliva suave (mejor arbequina, en crudo, no predomina tanto frente a otros sabores)

100 g de pan (quitar la corteza)

1kg de cebolla

Sal fina

Bonito en lomos

Sal Maldon

Soja

Pimienta negra

MODO DE HACERLO

Para el tataki limpiamos bien de sangre el bonito y sacamos lingotes. Lo untamos con aceite y lo marcamos en la sartén, pero sólo 3-4 segundos por cada lado, de modo que no se haga costra porque si no se astilla la carne, síntoma de que me he pasado de cocción. Se trata de un mero sellado, no dorar. Lo retiro de la sartén y lo sumerjo en un bol con agua y hielo para cortar la cocción (lo tendré aquí el menor tiempo posible, sólo quiero que se enfríe). Para hacer el ajo blanco ponemos en la thermomix el pan, las almendras, el ajo y el agua y trituramos, añadimos el aceite para que emulsione. Él lo hace a ojo, le pone un pelín de Jerez o PX para aportarle un punto ácido, como se lo daríamos a una ensalada, nos "rescata" de la sensación que provoca el fruto seco. Si está muy líquido añadiremos más almendra y vamos ajustando luego de agua y sal.

Cortamos la cebolla en juliana y caramelizamos, nada de echar azúcar, sino que aprovechamos su propia fructosa, sólo necesito la cebolla y una grasa. Le echamos un poco de sal para que ayude a la ósmosis (a extraer el agua). La tendré pochando unos 30-40

TATAKI DE BONITO CON AJOBLANCO Y CEBOLLA AL UMO

minutos, hasta tener una especie de mermelada. Al montar el plato pongo la cebolla por encima, puedo echarle sal ahumada.

COMENTARIOS ADICIONALES

El tataki se corta grueso. El bonito está fuera de temporada, pero se lo consiguen en Pescaderías Coruñesas. Hay quien primero macera el bonito y luego lo marca, él prefiere que no se altere el color de la carne por honestidad sobre el producto así es que le añade la vinagreta por fuera (aceite y soja). Con verduras o marisco también conviene sumergir en un bol con hielos, pero, en esos casos, añadiré sal. Tras enfriar el tataki, si lo cortas y lo sirves así está delicioso con aove, soja y sal.

Trae la cebolla ahumada en el Jospier, así lo hacen en el restaurante. La colocan en el piso de arriba del Jospier y se ahúma con la humareda. Al pescado azul siempre le va fenomenal el ahumado (grasa+humo), funciona muy bien, por ejemplo, el ajoblanco con sardina ahumada. Queda muy rico el ajoblanco de piñón.

La thermomix nos permite conseguir una textura óptima, Hugo recomienda no llenarla nunca más del 60% y triturar, a máxima, potencia, 2,5 minutos. Podemos hacer tataki de casi todo (solomillo, lomo, corzo...). Nos recomienda la soja Shoda, la Kikkoman también es buena, pero esta es más natural.