

Sardinas marinadas con Alioli, Yuca y Ajo Negro



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
1

Ingredientes

- 3 dientes de ajo morado Big Garlic
- ½ Yuca
- 1 Sardina
- 1 cucharadita de Huevas de Arenque
- 3 dientes de Ajo Negro
- 10 ml de Vinagre de Arroz
- Zumo de ¼ de Lima
- 3 cucharadas de Alioli
- 50 ml de Aceite de Oliva Extra Virgen
- 1 sobre de tinta de calamar
- Sal (cantidad al gusto)

Paso a Paso



1. Mezclar en un bol el vinagre de arroz, la lima, el aceite, 1 diente de ajo y una pizca de sal.
Dejar reposar durante 1 hora.

2. Nos aseguramos de que la sardina esté bien desescamada. La cortamos en lomos, separando las espinas.

3. Racionamos cada lomo de sardina en 4 trozos y colocamos dentro del bol (**preparado en el paso 1**).

Los dejamos macerar 10 minutos y los escurrimos en papel absorbente reservándolos.

4. Pelamos la yuca y la cortamos en rectángulos iguales.

5. Ponemos en un cazo pequeño al fuego con el gua justa para cubrir la yuca y añadimos el sobre de tinta de calamar.

Dejamos cocer hasta que la yuca esté tierna. Y reservamos en la misma agua de cocción.



TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano colocamos 3 cucharaditas de alioli y sobre éste, los dientes de ajo negro. Vamos colocando los filetes de sardinias marinados por el plato, sin que se toquen, y colocamos 2 trozos de yuca negra.

7. Para finalizar, sazonamos la yuca con un poco de flor de sal y sobre las sardinias colocamos unas pocas huevas de arenque.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Este plato lo podemos realizar con otros pescados como caballa, dorada, lubina...
- Podemos sustituir el alioli por una crema de ajos asados.
- **Para el paso 4:** No conviene dejar mucho rato el pescado dentro de la marinada, ya que cambiará mucho el sabor y la textura.