

Amanida de ventresca de tonyina amb el seu cuscús

Ingredients per 8 persones

Per la ventresca de tonyina marinada

Ingredients: 0,4 kg de ventresca de tonyina, 0,200 litres de soja i oli de gingebre (0,250 l d'oli/0,1 kg de gingebre fresc).

1. Racionar la ventresca i escaldar-la molt lleugerament en aigua bullent (5 segons). Refredar-la en aigua i gel, i assecar-la bé.
2. Marinar la ventresca durant 2 hores en soja i escórrer-la bé, assecant-la amb paper de cuina. Posteriorment, envasar al buit amb un raig d'oli de gingebre.
3. En acabar, laminar finament la ventresca i temperar.

Pel dashi

Ingredients: 1 litre d'aigua mineral i 20 g de *dashi* en pols.

1. Bullir l'aigua i afegir-li el *dashi* en pols. Tornar a bullir remonent perquè s'uneixi tot bé durant uns 5 minuts. Finalment, decantar el *dashi* per desfer-nos dels residus.

Pel cuscús

Ingredients: 200 g de cuscús, 240 g de brou de *dashi*, 1 nou de mantega, 1 cullerada sopera d'oli d'oliva verge i 1 pessic de sal. 100 g de nous de macadàmia torrades i picades, 1 grapat de coriandre tallat a l'*emincé*, 2 cullerades d'oli de gingebre, sal i pebre negre.

1. Bullir el brou amb la mantega, l'oli i la sal, i afegir-lo al cuscús. Remoure bé i tapar perquè es cuini la mescla durant 10 minuts.
2. Una vegada cuinat, estirar en una safata ben separat perquè es refredi i guardar en la nevera per la seva posterior utilització.
3. Un cop sigui el moment d'emplantar, acabar el cuscús afegint les nous de macadàmia torrades i picades a ganivet, el coriandre tallat a l'*emincé*, l'oli de gingebre, la sal i el pebre negre. Remenar tots els elements i salpebrar bé.

Pel vel de dashi

Ingredients: 200 g de brou de *dashi*, 10 g de gelatina vegetal en pols i 1 pessic de sal.

1. Bullir el brou i afegir la sal. Afegir la gelatina vegetal i remoure bé.
2. Tornar a bullir i estirar-ho en una safata plana que tindrem una mica calenta perquè a l'afegir el brou, el contrast de temperatures no sigui massa exagerat i es pugui escampar fàcilment per tota la safata.

Emplatat

Ingredients: cuscús, ventresca laminada, vel de dashi, quarts de macadàmia torrada, vinagre *chardonnay* reduït, flors i germinats.

1. Disposar una ració de cuscús en un plat i posar sobre ell, la ventresca laminada i temperada. Cobrir-la amb un tros de vel de *dashi* d'acord amb la mida de la ventresca.
2. Al voltant del cuscús disposar els trossos de macadàmia torrada i acabar amb el vinagre reduït, les flors i els germinats.