Causa-Niguiri de anguila kabayaki, foie gras micuit y hojas de shisho

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la causa:

- 250 gramos de patata
- 10 gramos de aceite de girasol
- 15 ml de zumo de lima
- 25 gramos de puré de ají amarillo
- 3 gramos de sal

Para la anguila:

- 4 anguilas vivasPara la salsa Kabayaki de anguila:
- Cabezas y espinas de las anguilas
- 1 litro de caldo de anguila
- 300 ml de salsa de soja
- 200 g de mirin
- 80 g de azúcar moreno

Para el acabado:

- Foie gras micuit
- Hojas de shisho

/ Preparación

Para la causa

Cocemos las patatas con piel, las pelamos y hacemos un puré mezclando todos los ingredientes.

Para la anguila

Sacrificamos y limpiamos las anguilas. Después las fileteamos y reservamos sus espinas, cabezas y carne en agua y hielo durante 3 horas para desangrar. A continuación, cocinamos la carne de la anguila al vapor durante 12 minutos a 90 grados.

Para la salsa Kabayaki de anguila

Hacemos un caldo de anguila con las cabezas y las espinas. Mientras, reducimos a la mitad la soja y el mirin con el azúcar moreno. Después, juntamos las dos preparaciones y lo volvemos a reducir a la mitad.

Para el acabado

Cortamos el foie en cubos pequeños y las hojas de shisho en juliana.

Montaje

Cogemos una bola de 30 gramos de causa peruana y la damos forma de niguiri.

Caramelizamos la anguila con la salsa kabayaki en el horno, preferiblemente de carbón, y cortamos trozos al bies de unos 2 centímetros. Para acabar, montamos la anguila sobre la causa simulando un niguiri, coronamos con cubos de foie y hojas de shisho en juliana.