

Receta de Bodega 1900: cómo preparar caballa marinada

media

Ingredientes

Ingredientes para 8-10 tapas

Para la caballa ahumada:

- 5 caballas de 500 g/unidad
- 100 g de sal marina
- 160 g de sarmiento
- 1000 g de agua mineral
- 10 g de aceite de oliva

Para acabado y presentación:

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 g de sal gris de Guérande
- 10 unidades de papel parafinado (en este caso, de bodega 1900)

Preparación

Preparación

- Filetear las caballas con la ayuda de un cuchillo.
- Disponer los filetes de caballa limpios en agua mineral con hielo, durante 20 minutos.
- Desespinar los filetes de caballa y quitar la piel.

- Cubrir el fondo de una bandeja con sal, disponer los filetes de caballa encima de la sal y acabar de cubrir los filetes con el resto de sal.
- Dejar curar por espacio de 45 minutos.
- Limpiar con agua con hielo los filetes de caballa para quitar la sal.
- Disponer los filetes en una bandeja con agujeros y pintar con aceite de oliva.
- Poner sarmiento en el horno Jospier, prender el sarmiento y dejar quemar bien, cerrar el horno y dejar que se apague el fuego del sarmiento. - Disponer la rejilla con las caballas en el Jospier y dejar ahumar durante 5 minutos.
- Transcurrido este tiempo, quitar la rejilla del horno con las caballas y guardar los filetes de caballa ahumada en un recipiente.

Presentación y acabado

- Quitar los extremos de cada filete de caballa.
- Cortar en 8 trozos los filetes de caballa, de 5 mm.
- Disponer en una bandeja de madera un papel parafinado.
- Encima de cada papel, disponer los 8 trozos de caballa en dos filas regulares, con la piel hacia arriba.
- Disponer encima de cada trozo de caballa un poco de sal gris. - Aliñar con un chorro de aceite de oliva virgen extra.