

Tataki de atún con fricandó marinero de ventresca de atún y setas silvestres

media

Ingredientes

- Ventresca de atún fresco
- Vino Chardonnay
- Mirin
- Fumet (con cigalas y calamares)
- Cebolla y tomate para el sofrito
- Ajo
- Aceite de Argudell
- Mezcla de setas (trompetas de la muerte y setas) para el fricandó
- Mezcla de setas para saltear (rebozuelos, niscalos, trompetas)
- Raíz de wasabi
- Arroz japonés
- Soja
- Mantequilla
- Furikake (mezcla de especias japonesas)
- Piñones
- Acedera
- Wasabina
- Flor de estrella egipcia
- Trufa

Preparación

Preparación

- Mezclamos el vino tinto con mirin (vino tinto japonés, parecido al vino dulce) y lo reducimos hasta que quede solo un dedo. Mientras, calentamos un fumet marinero que hemos preparado con calamares y cigalas.

- Ponemos aceite en una sartén, freímos ajo para aromatizar y añadimos la cebolla. Lo sofreímos a fuego muy bajo para que la cebolla se poche hasta casi deshacerse. En este punto, añadimos el tomate y hacemos un sofrito. Una vez bien concentrado, ponemos las setas, principalmente trompetas de la muerte y boletos, ya que son muy aromáticas y lo que se busca, precisamente, es el aroma.

- Una vez asadas las setas, añadimos el fumet y el vino reducido con mirin. Fusionamos y dejamos cocer unos 45 minutos. Transcurrido este tiempo, lo pasamos por el colador chino. Debe quedar una salsa con textura.

- Ahora ya podemos cocinar el pescado. Calentamos a fuego bien alto la sartén. No hace falta aceite porque el atún ya tiene. Marcamos la pieza por las cuatro caras. Mientras, salteamos unas setas (rebozuelos, niscalos, trompetas de la muerte) con aceite de ajo aromatizado.

- Después, en un chorrito de aceite de oliva de Argudell rallamos un poco de wasabi. Este aceite es algo fuerte. Los dos elementos, al mezclarlos, se suavizan; es una combinación perfecta.

- Paralelamente, cocinamos arroz al vapor, aromatizado con soja, mantequilla y furikake (mezcla de especias japonesa).

- Colocamos el arroz de base y encima, el tataki con un chorrito de aceite de wasabi. Añadimos la salsa de fricandó por encima y las setas. Acabamos el plato con unos piñones, un poco de wasabina, acedera y flor de estrella egipcia. Para dar el toque final rallamos un poco de trufa.