

Caballa con pepino y semillas de pimienta

Ingredientes

- Caballa
- Pepino osmotizado
- Crema de eneldo
- Semilla de mostaza

Para la caballa:

- 4 Lomos de caballa
- Sal
- Escabeche: pimienta, azúcar, enebro, cilandro

Para el pepino osmotizado:

- 2 pepinos
- 100 gramos de agua
- 50 gramos de vinagre de vino

Para la crema de eneldo:

- 1 manojo de eneldo
- 1 yogurt griego

Para las semillas de mostaza:

- 50 gramos de semillas de mostaza
- 100 gramos de agua
- 50 gramos de vinagre
- Sal

[José Carlos García](#) es chef y restaurante a la vez. Y es que este malagueño con la gastronomía adherida en su ADN ha dado el salto del restaurante familiar **Café de París** a un local en el puerto de **Málaga** que lleva su nombre. Precisamente hemos hablado con él para que nos cuente, paso a paso, cómo preparar uno de los platos

de su carta: **caballa con pepino y semillas de pimienta. I**

PREPARACIÓN:

- Curar dos de los lomos de la caballa en sal gruesa e introducir los otros dos en una bolsa de vacío con el escabeche. Macerar entre 12 y 24 horas. - Cortar los pepinos con la forma deseada e introducirlos en una bolsa con el agua y el vinagre. Dar vacío total y macerar durante una hora.

- Escaldar las hojas del eneldo y turbinar con el yogur. Poner a punto de sal y poner en una manga.

- Infusionar e hidratar las semillas de mostaza en la mezcla de agua y vinagre. Reservar en frío.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

- Presentar en un plato llano.

- Disponer la caballa troceada (2 en sal y una en escabeche), el pepino osmotizado, rabanillas y semillas de mostaza de forma lineal.

- Decorar con gotas de aceite y micromezclum.