

Xarda, o caballa marinada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas

- 1 lomo de caballa de unos 250 g

Para el marinado:

- 330 g de sal
- 165 g de azúcar

Para la salsa:

- 10 g de aceite de sésamo
- 30 g de vinagre de arroz (puede sustituirse por vinagre de manzana)
- 65 ml de zumo de naranja
- 125 ml de salsa de soja estilo japonés
- 30 g de jengibre fresco
- 5 g de hojas verdes de cebolleta china

Para el emplatado:

- 25 g de granos de granada frescos
- 10 g de cebolleta china
- Crujiente de tortillas de maíz (ver preparación)

/ Preparación

Elaboración

- En primer lugar limpiamos el pescado, en este caso una caballa que podríamos sustituir por otro pescado azul como el jurel. Retiramos los lomos y, a su vez, les sacamos a estos las ventrescas y las espinas que van pegadas a la misma. Desespina bien el lomo, limpiamos y curamos en una mezcla de 1/3 de azúcar y 2/3 de sal, según las cantidades que se indican. Los tiempos varían según el resultado que se persiga y el tamaño de la pieza, pero para un lomo del peso indicado serán suficientes 20 minutos en frío.
- Retiramos el lomo, lo enjuagamos y lo secamos. Habrá perdido agua y su carne será ahora más firme. Repasamos para ver si ha quedado alguna espina y, si es el caso, la retiramos con cuidado. Igualmente, retiramos la película exterior de la piel, transparente, tratando de no dañar la parte interior de la misma.
- Para el emplatado cortamos en aros finos la cebolleta china y la conservamos en agua fría, para que pierda viscosidad y se vuelva más firme.
- Cortamos una tortilla mexicana de maíz en tiras muy finas y las freímos en aceite muy caliente. Retiramos a un papel de cocina en cuanto toman color, escurrimos bien y, en cuanto pierden temperatura, conservamos en un tarro hermético para evitar que se ablanden.
- Desgranamos la granada, retiramos cualquier resto de piel amarilla y conservamos en fresco, en un cuenco cubierto con film.

Para la salsa:

- Mientras se marina el pescado comenzamos la elaboración de la salsa: en un cuenco mezclamos el aceite de sésamo, el vinagre de arroz, el zumo de naranja y la salsa de soja. Añadimos el jengibre cortado en rodajas y las hojas verdes de la cebolleta cuyos tallos emplearemos en el emplatado. Dejamos reposar al menos 30 minutos (esta salsa se puede tener lista con antelación, conservando en frío).

Para el emplatado:

- Cortamos el lomo del pescado como para sashimi fino, realizando cortes limpios ligeramente oblicuos con un cuchillo bien afilado. Disponemos el lomo, ya cortado aunque tratando de respetar su forma y con el lado de la piel hacia arriba, en el plato de presentación.

- Salseamos con 3 cucharadas de la mezcla de soja y naranja sobre el pescado. Añadimos unos granos de granada, que aportan acidez y un punto dulce al conjunto, y rematamos con unos aros de cebolleta china (que tendremos previamente cortados y en agua fría, para que la textura resulte más firme) y el crujiente de maíz.

Variantes:

- En la salsa podemos utilizar indistintamente vinagre de arroz o de manzana. Igualmente, podemos sustituir el zumo de naranja por yuzu o por otro cítrico o, incluso, cambiarlo por mirin.

- En el momento de emplatar, antes de de salsear, podemos sopletear el pescado unos segundos por el lado de la piel. Esta versión de la receta aporta matices ahumados y es particularmente indicada para quien prefiera evitar los pescados totalmente crudos.

- En el emplatado podemos utilizar otros vegetales crujientes, como aros de rabanitos o, en lugar de la cebolleta, hojas tiernas de aromáticas. Se trata, en definitiva, de adaptar el plato a la temporada.