

Arroz shibuya

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 250 g arroz marisma
- 20 ml de aceite de oliva
- 200 g de lomo de atún rojo
- 125 g de alga wakame macerada
- 4 g de escamas de sal
- 1,2 litros de fumet de pescado de roca
- 8 g de sal fina
- 40 g de salmorreta
- 50 g de marinado de atún
- 20 g de jengibre
- 10 g de mirin

/ Preparación

Preparación

- Ponemos en una paella para dos un poco de aceite, el arroz marisma y la reducción de pescado, y lo doramos.
- Añadimos el fumet de pescado, rectificamos de sal y, cuando empiece a hervir, bajamos el fuego al mínimo.
- Mientras el arroz se va haciendo, cortamos el atún rojo en tiras de 100 gramos. Lo maceramos con marinado de atún, que hemos preparado a base de soja, mirin y aceite de sésamo.

- Una vez macerado, marcamos el atún a la plancha en una sartén, sellando el exterior y dejando el interior crudo. Después, cortamos el atún en tataki.
- Cuando falten cinco minutos para que el arroz esté listo, añadimos 90 gramos de alga wakame.
- Una vez acabado y prácticamente seco, añadimos 45 gramos de alga wakame por encima del arroz.
- A continuación, rallamos el jengibre, colocamos el atún rojo y tapamos con el marinado de atún sobrante.
- Esparcimos unas escamas de sal sobre el tataki y servimos el arroz shibuya.