

Martín Berasategui

## **CRUJIENTE DE RUIBARBO CON TARTAR DE ATUN "BALFEGO" Y GEL DE YUZU.**

### **Crujiente de tapioca:**

500gr perlas de tapioca pequeñas  
300gr zumo de remolacha fresca  
18gr harina de tapioca

### **Para el crujiente de tapioca:**

Cocinar las perlas de tapioca en agua hirviendo con sal, como si fuese pasta (abundante agua) durante 10 minutos.  
Una vez listas, escurrir y enfriar bajo chorro de agua fría.  
Por otro lado, cocinar los 300gr de zumo de remolacha con la harina de tapioca desde frío hasta que rompa a hervir. Cocinar por dos minutos a fuego suave.  
Juntar las perlas cocinadas con la remolacha y la harina. Mezclar bien y estirar en discos para deshidratar a 45°C durante 24h.  
Cortar los tamaños deseados y freír en aceite de girasol a 210°C hasta que sufle.  
Secar en papel absorbente.  
Salar y reservar hasta su utilización.

### **Gel de yuzu:**

( recetas para 100 pax).

140 gr Zumo de yuzu ( cominport )  
80 gr de azúcar invertido  
2gr de Agar

### **Para el gel:**

En un cazo pondremos el zumo de yuzu y el azúcar invertido lo elevaremos a 38º , retirar 1/3 a un cazo añadir el agar-agar y llevar a ebullición , mezclar con el conjunto anterior y filtrar por papel de estameña , cuajar y reservamos hasta que esté bien cuajado.  
Trituramos en la thermomix y reservamos en una manga o biberón.

### **Tartare de atun**

200gr Ventresca atún  
200gr Lomo atún  
8gr Chalota cortada muy fina  
10gr aceite oliva virgen  
8gr Zumo yuzu  
40gr Salsa ponzu casera  
1Unid Yema huevo pequeño  
C/s Sal fina

### **Para el tartare de atun:**

Antes de lanzarnos con el atún necesitamos que el resto de los ingredientes los tengamos listos.  
De la chalota utilizaremos las tres primeras capas que son las que tienen un sabor más intenso y la picaremos muy finita y de una pasada.  
Del resto de los ingredientes todos pesados por separado.  
A la hora de preparar la ventresca de atún tener un bol en un Baño María con hielo para que esté bien frío.  
La ventresca debe estar bien fría, la pasaremos por un tamiz de malla gruesa para eliminar los hilos y con ayuda de una espátula de plástico plana.  
Recuperar la carne tamizada y meterla en el bol frío e ir sazonando con el resto de los ingredientes.  
Rectificar de sal añadiendo dos pellizcos de sal fina.

# Martin Berasategui

## Para la salsa ponzu:

360 grs. salsa soja.  
135 grs. mirin.  
45 grs. sake.  
45 grs. soja Tamari.  
30 grs. bonito seco.  
1 naranja cortada en rodajas.  
180 grs. ponzu dai dai.  
45 grs. vinagre arroz.

## **Finalización plato:**

3 puntos de TARTAR DE ATUN  
gel de yuzu  
Brotos de berro

## Para la salsa ponzu:

Mezclar todos los ingredientes y dejarlos macerar en cámara durante 6 horas.  
Pasado este tiempo colar y reservar en cámara envasado al vacío.

## **Emplatado:**

Poner una tosta pequeña de tapioca.  
En el lado poner una punta de gel de yuzu .  
En el centro de la tosta tres puntas de tartar y unas hojas de berro para decorar.

