*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  **Gel de yuzu:**  ( recetas para 100 pax).  140 gr Zumo de yuzu  80 gr de azúcar invertido  2gr de Agar  **Tartare de atun**  200gr Ventresca atún balfego  200gr Lomo atún balfego  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 la salsa ponzu:**  360 grs. salsa soja.  135 grs. mirin.  45 grs. sake.  45 grs. soja  30 grs. bonito seco.  1 naranja cortada en rodajas.  180 grs. ponzu  45 grs. vinagre arroz.  **Huevas de salmon salvaje de Alaska.**  4,5 grs de Huevas de salmon salvaje por crujiente y persona  **Finalización plato:**  1 lingote de TARTAR DE ATUN  gel de yuzu  Brotes de berro  Huevas de salmon salvaje | **Para el crujiente de tapioca:**  Cocinar las perlas de tapioca en agua hirviendo con sal, como si fuese pasta (abundante agua) durante 11 minutos a partir de que empieza a hervir el agua .  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 des de frio 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 45ºC durante 24h.  Cortar los tamaños deseados y freír en aceite de girasol a 210ºC hasta que sufle.  Secar en papel absorbente.  Salar y reservar hasta su utilización.  **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.  **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.  **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 colocaremos con ayuda de una manga un lingote de tartar de atun , le añadiremos las huevas de salmon a lo largo del lingote y por terminar un brote de berro para decorar. |

