



# CABALLA EN ADOBO

## INGREDIENTES

### Para Caballa

2 caballas (4 pax)  
Sal gorda

### Adobo caballa

6 dientes de ajo  
120 gr. vinagre jerez  
140 gr vinagre manzana  
100 gr. de manzanilla  
60 gr. de soja  
150 gr. de aceite oliva VE  
500 gr. de aceite de girasol  
½ cucharada de moka de pimentón dulce  
2 cucharadas de moka de pimentón vera dulce  
70 gr. de agua  
2 cucharada de moka de Orégano fresco  
12 gr. sal gorda

### Pil-pil de su adobo

1 cabeza de pescadilla  
100 gr aceite del adobo  
300 gr aceite de girasol  
5 gr Sal  
30 gr Fumet  
30 gr poso de adobo

### Rábano fermentado:

250 ml. de licuado de rábano  
250 ml. de agua mineral  
15 gr. de sal fina  
250 gr. de rábanos  
5 gr. de remolacha

## ELABORACIÓN

### - Caballa:

Filetear las caballas, desespinar. Desangrar en agua y hielo. Secar. Salar 8 minutos. Lavar y volver a secar. Disponer en bolsas al vacío con el adobo:



#### - Adobo:

En un mortero disponer la sal y el ajo sin germen. Majar. Añadir orégano y volver a majar. Añadir vinagres, soja, alcoholes, aceites y pimentones. Emulsionar bien y añadir el agua. Dejar Infusionar 1 hora. Colar por chino fino y envasar la caballa.

#### - Pil-Pil:

Limpiar la cabeza de pescadilla y desangrar bien. Envasar al vacío y cocer a 65°C durante 2 horas. Colar la gelatina (proteína) de la bolsa al vacío y disponer en batidora. Añadir sal y poso de adobo. Emulsionar con los 2 aceites poco a poco a una temperatura de 50°C. Añadir fumet.

#### Rábano

Meter el conjunto en un recipiente hermético a una temperatura de 28°C durante 5 días. Reservar en nevera.

## **PRESENTACIÓN**

Cocer la caballa a la hora del montaje a 65°C durante 30 segundos. Sacar de la bolsa secar bien. Napar de forma uniforme con el pilpil de adobo caliente. En el plato disponer tres rabanitos, una salicornia salteada y la caballa.

