

JENNISE FERRARI

QUE LECHE!

## MEDREGAL MARINADO, AJÍ AMARILLO, PIÑA DE GALDAR Y PLÁTANO

### PARA EL MARINADO

**Ingredientes:**

2 kg. de lomo de medregal  
200 gr. de sal  
150 gr. de azúcar  
2 limas

**Elaboración:**

Triturar en la thermomix la sal, el azúcar y las limas. Cubrir los lomos con el resultado de la mezcla y dejar marinar por 2 horas.

### PARA LA SALSA

**Ingredientes:**

1 piña de Galdar  
50 gr. de pasta de ají amarillo  
10 gr. de sal de ají  
20 gr. de jengibre  
Aceite vegetal  
Aceite ahumado

**Elaboración:**

Extraer el zumo de piña y jengibre sin agregar agua, luego licuar con el ají amarillo, sal de ají y emulsionar con los aceites hasta conseguir una textura consistente.

### PARA LOS PLÁTANOS

**Ingredientes:**

Plátano macho

**Elaboración:**

Con una mandolina sacar tiras finas y freír al momento a 150°C.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Hacer cortes finos de medregal, cocerlo por 2 minutos en lima, distribuir la salsa de piña con ají y el plátano frito por encima. Servir frío.

# CHERNE EN PAPILOTE DE LECHUGA DE MAR, SALSA DE TAMARINDO Y TAPIOCA

## PARA LA PAPILOTE

### Ingredientes:

Lomo de cherne  
Lechuga de mar desalada

### Elaboración:

Envolver cada trozo de pescado con el alga, envasar al vacío y cocinar a 60°C.

## PARA LA SALSA DE TAMARINDO

### Ingredientes:

100 gr. de mantequilla noisette  
100 gr. de tamarindo natural sin semilla  
100 ml. de sake  
100 ml. de mirin

### Elaboración:

Reducir el sake y el mirin a la mitad, luego emulsionar con tamarindo y mantequilla hasta lograr una salsa de consistencia de napar una cuchara.

## PARA LA TAPIOCA

### Ingredientes:

Fondo de pescado con las espinas del cherne  
Tapioca

### Elaboración:

Una vez el fondo esté hirviendo, cocinar la tapioca unos 10 minutos, tiene que quedar al dente.

## PARA EL BIZCOHO DE LECHUGA DE MAR

### Ingredientes:

90 gr. de agua de lechuga de mar  
3 claras de huevo  
2 yemas de huevo  
30 gr. de harina

### Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una batidora eléctrica, colarlo y pasar a un sifón, meter dos cargas y dejar reposar una hora.

Rellenar la mitad de un vaso de plástico con un pequeño agujero al fondo, cocinar al microondas durante 40 segundos.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer el lomo de cherne en el fondo, mezclar la salsa caliente de tamarindo napar el plato y decorar con el bizcocho de lechuga de mar y la tapioca.