

ANGULO

BURGOS

Atún en escabeche de queso fresco

Angulo



El atún se ha convertido en una de las grandes estrellas de la mesa. Esta receta proporciona una fórmula diferente que podemos tener preparado con antelación.

- 600 gr. de atún en un trozo
- 100 gr. de queso fresco Angulo
- 15 cl. de leche
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 6 granos de pimienta negra
- 1 clavo de especia
- 1 cucharada (de cafe) de pimentón dulce
- 2 cucharadas (soperas) de vinagre balsámico
- 1 cucharada (sopera) de cebollino picado
- 2 hojas de gelatina
- Sal

Sazonar el lomo de atún, cortarlo en cuatro porciones y dorarlo a fuego medio en una sartén. Reservar.

Preparar un escabeche, pochando la cebolla (cortada en trozos), el laurel, la pimienta, el clavo y el diente de ajo en una sartén con cinco cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra. Calentar a fuego suave, sin llegar a hervir, durante 20 minutos. Tapar y reservar 10 minutos.

Añadir el vinagre, la misma cantidad de agua, el pimentón y sal. Colar y rociar sobre el atún. Tapar y dejar macerar una hora.

Calentar la mitad del escabeche y disolver la gelatina – previamente hidratada en agua fría-, cubrir el fondo del plato hondo y enfriar en la nevera. Desmenuzar el queso fresco Angulo, mezclar con la leche, a fuego suave, hasta obtener una crema Triturar si es necesario.

Colocar el lomo de atún sobre el plato gelatinizado, decorar con el cebollino y condimentar con la crema de queso fresco Angulo.



4 pers.



120 min.



Alta

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

