



TIRADITO DE CORVINA CON ALIÑO DE MAÍZ

INGREDIENTES

1 corvina en lomos,
sin piel ni espinas

• **PARA LA LECHE DE TIGRE** •

Zumo y ralladura de 1 limón
Zumo y ralladura de ½ naranja
200 g de caldo de pescado
1 rama de apio
Jengibre
4 cuch. de maíz dulce
Picante al gusto
Los recortes de la corvina
Sal
Pimienta negra

• **ADEMÁS** •

Cebolla morada
Cilantro o perejil
Aceite de oliva virgen extra
Kikos

ELABORACIÓN

Tritura todos los ingredientes de la leche de tigre mientras incorporas el Aceite de oliva virgen extra para emulsionar. Deja reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

Corta la corvina en filetes finos y disponlos en el fondo de un plato.

Cubre la corvina con la leche de tigre previamente colada y deja reposar durante 5 minutos antes de servir. Termina con juliana de cebolla, hierbas frescas y kikos.



POKEBOWL DE CORVINA

INGREDIENTES

250 g de arroz de grano redondo
400 g de agua
400 g de corvina sin piel ni espinas
2 melocotones
4 pepinillos
1 cebolla tierna

• PARA EL ALIÑO •

2 cuch. de salsa de soja dulce
Zumo y ralladura de 1 limón
2 cuch. de azúcar
2 cuch. de aceite de sésamo
2 monedas de jengibre

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Sésamo
Tallo de cebolleta

ELABORACIÓN

Nacara el arroz, vierte el agua hirviendo, tapa y cocina a fuego medio-alto durante unos 11 minutos. Extiende sobre una bandeja, enfría rápidamente abanicando y reserva.

Marina el pescado cortado en dados gruesos con una mezcla de jengibre rallado, salsa de soja, azúcar y zumo durante unos 20 minutos.

Mientras tanto, corta los vegetales de diferentes formas y reserva.

Cubre el fondo de un cuenco con el arroz y aliña con la marinada del pescado, potenciada con aceite de sésamo y Aceite de oliva virgen extra. Reparte alrededor el pepino en taquitos, el melocotón en dados, el tomate y la cebolleta, y coloca en el centro los dados de pescado marinados.

Termina espolvoreando con sésamo y tallos de cebolleta picados.