Anchoas ahumadas con espuma de huevas

- **Cantidad:** 2 personas
- **Preparación:** 45 minutos de preparación, 60 minutos en total
- **Dificultad:** alta
- **Sostenibilidad:** las anchoas griegas son una de las pocas poblaciones en buen estado del Mediterráneo. También se encuentran poblaciones en buenas condiciones en el océano Atlántico. Algunas pesquerías de anchoa cuentan con la certificación del Consejo de Administración del Mar. La talla mínima de referencia para la conservación es de 9°cm.
- **Estacionalidad:** este pescado debe comprarse en los meses de primavera y verano.

Los ingredientes

Ingredientes para las anchoas

- 100°g de anchoas (limpias y sin espinas)
- 200°g de azúcar moreno
- 10 ramas de tomillo
- 5 ramas de romero

Ingredientes para la espuma de huevas

- 40°g de huevas blancas
- ½ taza de cebollas finamente picadas
- el zumo de medio limón
- 300°ml de aceite de girasol

Ingredientes para las chalotas

- 4 chalotas limpias
- 1 cda. de vinagre de vino blanco
- 1 cdta. de azúcar granulado

Ingredientes para el aceite de hierbas

- 150°ml de aceite de girasol
- 40°g de perejil
- 40°g de cebolletas (solo la parte verde)

Ingredientes para el tartar de tomate

- 1 tomate sin semillas y cortado en dados
- 1 cebolla finamente picada
- 1 cdta. de alcaparras finamente picadas
- 1 pizca de salsa de tabasco
- 1 cdta. de zumo de limón
- 1 cda. de aceite de oliva

Ingredientes para el pan

- 50°g de pan casero cortado en tiras alargadas
- 50 g de mantequilla
- sal

La preparación

Preparación de las anchoas

- Forrar muy bien con papel de aluminio el fondo y los lados de una cazuela profunda (asegurándose de que no queden partes sin forrar). Cubrir la tapa de la cazuela de la misma forma (asegurándose de que no queden partes sin forrar).
- Si las anchoas no están limpias y sin espinas, abrirles la tripa con un cuchillo afilado y retirar las espinas.
- Colocar el azúcar moreno en el fondo de la cazuela, junto con el tomillo y el romero, y cubrirlos con papel de aluminio. Agujerear el papel de aluminio con un cuchillo afilado.
- Tapar la cazuela. Poner la cazuela al fuego y cocinar a fuego alto.
- Cuando empiece a salir humo, colocar las anchoas dentro y tapar la cazuela. Ahumar las anchoas durante 3 minutos. Retirarlas del fuego y dejarlas reposar.

Preparación de la espuma

- En una batidora, agregar las huevas, la cebolla y el zumo de limón y batir a velocidad media. No batir demasiado y, en cuanto se mezclen los ingredientes, empezar a rociarlos con aceite de girasol (es un proceso similar al de la preparación de la mayonesa).
- Cuando la mezcla adquiera un aspecto liviano y esponjoso, colocarla en un bol y conservarla en el frigorífico.

Preparación de las chalotas

- Poner las chalotas, el vinagre y el azúcar en una cazuela pequeña. Agregar agua hasta cubrir la chalotas Hervir a fuego medio durante unos 20 minutos hasta que las chalotas se ablanden y se caramelicen.
- Cuando adquieran un color dorado y se hayan ablandado, retirar el exceso de líquido y dejar enfriar.
- Una vez frías, cortarlas a lo largo y de arriba abajo y separar cuidadosamente las láminas con un cuchillo afilado.
- A continuación, calentar una sartén a muy alta temperatura, agregar las chalotas y sellarlas hasta que se oscurezcan.

Preparación del aceite de hierbas

- Colocar todos los ingredientes en un robot de cocina y batirlos durante 5 minutos.
- Colocar los ingredientes en una cazuela pequeña y hervirlos a fuego lento hasta alcanzar los 100 °C/ 212 °F.
- Luego, colocar un colador sobre un bol y un filtro de café dentro del colador.
- Verter con cuidado la mezcla en el filtro de café y dejarla filtrar lentamente.

Preparación del tartar de tomate

- Colocar todos los ingredientes en un bol y mezclarlos bien con una cuchara. Meter la mezcla en el frigorífico para enfriarla.

Preparación del pan

- Calentar una sartén a temperatura media a alta, agregar la mantequilla y, tan pronto como se derrita, agregar el pan.
- Sazonar el pan con un poco de sal y, cuando esté tostado y dorado, darle la vuelta. Agregar un poco más de sal y retirar el pan de la sartén.

Preparación final

- Poner el pan sobre un plato, cubrir el pan con tartar con ayuda de una cuchara y colocar las anchoas sobre el tartar. Agregar una cucharada de espuma de huevas junto a las anchoas y una hoja de chalota sobre la espuma. Por último, rociar el plato con el aceite de hierbas.