

Tartar de dorada

Cantidad: 4 personas

Preparación: 45 minutos

Los ingredientes

1 dorada de 800°g

1/4 de coliflor, 3 limones

1 litro de almíbar

1 litro de agua

250 g de azúcar

hierbas del jardín (capuchina, cilantro, flores de hinojo, etc.)

100°g de mezcla de semillas (avellanas, semillas de girasol, sésamo y lino)

aceite de oliva

sal y pimienta

1 combava, 1 lima

1 caviar cítrico

La preparación

Cortar la dorada hasta formar un tartar y condimentarla con aceite de oliva, sal, pimienta, cáscara de cítrico (lima) y caviar cítrico.

Retirar la piel blanca de los limones. Blanquearla 3 veces, añadirla a un almíbar ligero y luego licuarla.

Rallar la coliflor hasta que adquiera la textura de la sémola y condimentarla con aceite de oliva, zumo de limón, sal y pimienta.

Emplatar y decorar con las hierbas del jardín y la mezcla de semillas.