

Yema y caballa marinadas con salsa ponzu

Yema y caballa marinadas con salsa ponzu, la combinación del pescado y el huevo marinado con la salsa ponzu es la bomba y para todos los bolsillos.

ingredientes

- 4 Caballas
- 4 Yemas de huevo
- [Salsa Ponzu](#)
- Aceite de Cebollino
- 16 Tomates Cherry
- 1/2 Kg de Sal
- 1/2 Kg de Azúcar
- Sal en escamas

elaboración Yema y caballa marinadas con salsa Ponzu

En mi caso como soy pescador, pesque yo mismo las caballas sino en cualquier pescadería las encontraremos.

Cuando las tengamos las congelaremos durante 2 días para evitar problemas de anasakis.

Pasado este tiempo, las descongelaremos, las limpiamos y les sacamos los dos lomos, con unas pinzas o con la punta de un cuchillo les retiraremos las espinas que queden.

En un bol mezclamos el 1/2 kg de sal con el 1/2 kg de azúcar, removemos para que se reparta por igual.

En una fuente cubrimos el fondo con una capa del preparado anterior, sobre este depositamos los lomos de caballa y los

cubrimos también, una vez así metemos la fuente en la nevera 2 horas.

Con las yemas de huevo hacemos lo mismo, pero teniendo precaución de que no se toquen, pero también tienen que quedar cubiertas por todos lados y 2 horas a la nevera.

El aceite de cebollino ya lo tendremos preparado, trituras cebollino y lo metes en aceite de oliva virgen extra durante 5 minutos a 40º, lo cueles y lo guardas en un biberón de cocina hasta que lo gastes todo.

Sacamos los lomos de caballa de la sal y el azúcar los pasamos por el grifo y los secamos con papel de cocina, con un cuchillo bien afilado le quitamos la piel y lo cortamos en taquitos, reservamos.

Las yemas las cogemos con cuidado con una cuchara y las sumergimos en agua fría, se les desprenderán todos los restos del marinado.

Vamos a montar el plato, con un cilindro de cocina introducimos los trozos de caballa y presionamos con una cucharilla, nos quedará un cilindro de caballa en el plato, sobre este pondremos [salsa ponzu](#) y sobre esta la yema de huevo marinada.

Partimos los tomates cherry que pondremos al rededor con unas gotas de aceite de cebollino y escamas de sal.

Ya tendremos nuestra yema y caballa marinada con [salsa ponzu](#).

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.