

Taco de jícama, pimientos asados y aceituna Gordal

Ingredientes círculos de jícama

- 1 jícama.
- 1 l de agua.
- 6 dientes de ajo machacados.
- 500 g de vino blanco Manzanilla.
- 2 manzanas Granny Smith.
- 2 pimientos verdes en brunoise.
- 200 g de aceite de sésamo.
- 2 guindillas.
- 30 g de pimienta negra.
- 40 g de sal.
- 15 g de azúcar.

Elaboración círculos de jícama

Pelar y cortar la jícama con la mandolina para que las láminas salgan lo más finas posible. Con ayuda de un cortapastas, hacer unos círculos perfectos de 8 centímetros de diámetro. Poner el resto de los ingredientes en una bolsa de vacío y cocinar durante 2 horas a 50°C. Enfriar rápidamente (abatidor) y reservar.

Ingredientes salmuera de rábanos

- Círculos de jícama (elaboración anterior).
- 0,5 l de agua.
- 250 g de vinagre arroz.
- 100 g de aceite de sésamo.
- 1 chile picante.
- 1 pimiento verde troceado.
- 15 g de pimienta negra en grano.
- 15 g de albahaca roja.
- 20 g de sal.
- 6 g de azúcar de caña.

- 🔗 1 tallo de lemon grass.
- 🔗 10 g de galanga fresca.

Elaboración salmuera de rábanos

Tres horas antes de usar la jícama, colocar los círculos en bolsas de vacío con la salmuera. 40 círculos en cada bolsa con 50 g de salmuera. Mezclar bien todos los ingredientes. Introducir en una bolsa de vacío y cocinar en el Roner a 50°C durante 2 horas. Enfriar rápidamente con hielo.

Ingredientes y elaboración pimientos

1 pimiento rojo. Pelar el pimiento rojo, cortar en juliana y reservar.

Ingredientes y elaboración panceta ibérica

Poner la panceta en salmuera toda la noche. Envasar al vacío y cocinar durante 10 horas a 80°C. Enfriar rápidamente y cortar en rectángulos de 1x2cms.

Ingredientes y elaboración pimientos asados

8 pimientos rojos. Kuzu.

Cocinar en las brasas hasta que estén hechos, dejarlos en un colador toda la noche. Al día siguiente pelarlos y picar la carne muy fina. Con el caldo resultante, texturizarlo con kuzu para obtener una especie de mayonesa.

Ingredientes y elaboración aceituna Gordal

200 g aceituna Gordal sin hueso. 1 chalota.

Hacer un tartar con ambos ingredientes cortados en brunoise. Finalmente, mezclar con el tartar de pimientos asados.

Ingredientes salsa tártara de aceituna Gordal

- 🔗 100 g aceituna Gordal.
- 🔗 300 g mayonesa industrial
- 🔗 30 g anchoa.
- 🔗 30 g zumo lima.
- 🔗 30 g alcaparras.
- 🔗 30 g pepinillos.

☐ 60 g aceite girasol.

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes en la Thermomix en dos veces para que quede bien fina.

Otros ingredientes

Lechuga iceberg, germinados de albahaca, cilantro, menta y sriracha.

Emplatado

Disponer en la base del plato la jícama. A continuación, la lechuga en juliana y el tartar de pimientos asados y aceituna, después la panceta braseada, pimiento en juliana, la mayonesa de pimientos y la salsa tártara de Gordal. Acabar con germinados y sriracha.