



RECETA COCINERO JESÚS DE PABLO
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

BONITO DEL CANTÁBRICO CONFITADO
CON CREMA DE CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1/2 kg limpio de lomo de bonito del Cantábrico (desespinado)
- 200 gr de cerezas del Valle de Las Caderechas
- aceite de girasol o un aceite de oliva muy suave
- licor de cerezas del Valle de Caderechas (elaboración propia)
- Cebolletas tiernas pochadas al horno con anís estrellado

PREPARACIÓN

A 60° se confita el bonito en el aceite elegido procurando que quede un poquito crudo al centro.

Las cerezas las despepitamos y las ponemos en un cazo con el licor a fuego muy suave para que cojan una consistencia cremosa. Después trituramos y pasamos por un colador muy fino.

PRESENTACION

En un aro dispondremos una cuchara de cebolleta fresca asada, encima unas laminas de Bonito confitado a temperatura ambiente y bañaremos por encima con la crema de cerezas del Valle de Caderechas. Decoración al gusto de cada uno