

Caballa cocinada a baja temperatura
con paleta de Tribelli encurtidos

Mackerel cooked over low heat
with Tribelli pickles

Makrele gekocht bei schwacher hitze
mit Tribelli eingemachten tomaten



INGREDIENTES

- 300 gr. de Tribelli naranja
- 300 gr. de Tribelli amarillo
- 300 gr. de Tribelli rojo
- 2 caballas de unos 300 gr.
- Vinagre
- Azúcar
- Sal

INGREDIENTS

- 300gr orange Tribelli
- 300gr yellow Tribelli
- 300gr red Tribelli
- 2 mackerels of
approx. 300gr each
- Vinegar
- Sugar
- Salt

ZUTATEN

- 300gr orange Tribelli
- 300gr gelb Tribelli
- 300gr rot Tribelli
- 2 Makrele circa 300 gr jede
- Essig
- Zucker
- Salz

ELABORACIÓN

En primer lugar hay que encurtir los pimientos. Para eso, hay que limpiarlos de semillas y pelarlos con la ayuda de un pelador. Hacer esto con los pimientos de cada color por separado. Poner al fuego un preparado de un vaso de vinagre, dos vasos de agua, 2 cucharadas de azúcar y una de sal, hervir 2 minutos y agregar los pimientos; hervir 2 minutos más y envasar en frascos de cristal esterilizados previamente. Cerrar y dejar reposar un mínimo de 2 meses. Pasado este tiempo escurrir, comprobar que es el punto deseado del pimiento, escurrir bien y triturar muy bien para conseguir una textura de puré fino.

Para las caballas, es necesario desespinarlas muy bien con la ayuda de unas pinzas. A continuación, salar y colocar en una bolsa al vacío con un par de cucharadas de aceite de girasol; cerrar la bolsa y cocinar al baño maría a unos 48°C (para que el pescado no pierda la grasa) durante 7 minutos. Retirar de la bolsa y reservar.

Para el montaje, colocar en un plato un lomo de caballa. Con ayuda de una brocha de cocina, dibujar tres trazos, uno con cada encurtido de Tribelli, con lo que queda como una paleta con los tres colores.

DIRECTIONS

First you have to pickle the peppers. In order to do so, you have to remove the seeds and peel them with the help of a peeler. Do this with each colour pepper separately. Put in a pan a glass of vinegar, two glasses of water, 2 spoons sugar and 1 spoon salt. Boil it for 2 minutes and then add the peppers; boil for another 2 minutes and bottle in glass jars previously sterilized. Close them and let stay for at least 2 months.

After this time drain, check that the pepper is as we desire, drain well and beat until you get the texture of a fine purée.

Remove the bones of the mackerels with the help of tweezers. Salt them and put in a vacuum packing with a couple tablespoons of sunflower oil; close the bag and cook in a double boiler at 48° C (so that the fish maintains its fat) for 7 minutes. Remove the bag and put aside.

For the presentation put a mackerel fillet on a plate. With a kitchen brush draw three lines one with each Tribelli pickle, so that it looks like a palette with the three colours.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Paprika in Essig einlegen. Um das zu tun, entfernen Sie die Samen und die Haut mit einem Schäler. Nehmen Sie jeder Paprikafarbe getrennt. Legen Sie in einer Pfanne ein Glass Essig, zwei Glässer Wasser, 2 El Zucker und 1El Salz. Etwa 2 Minuten kochen lassen und dann fügen Sie die Paprika hinzu; kochen Sie für weitere 2 Min. und füllen Sie in vorher sterilisierten Flaschen ein. Die Flaschen zumachen und stehen lassen mindestens zwei Monate.

Nach dieser Zeit abtropfen lassen, überprüfen dass die Paprika wie wir es wünschen sind, gut abtropfen lassen und schlagen bis wir die Textur von einem feinen Püree haben.

Die Gräte von den Makrelen entfernen mit einer Pinzette. Dann salzen und in einer Vacuumtasche mit zwei El Sonnenblumenöl hineinstecken; Die Tasche schliessen und Wasserbad kochenum 48°C (so dass der Fisch die Fett behält) 7 Min. Die Tasche entfernen und zur Seite legen.

Zur Präsentation, legen Sie eine Makrele Filet auf einem Teller. Mit einem Küchenpinsel, machen Sie drei Linien eins mit jeder Tribelli eingemachten Tomaten, so dass, es wie eine Paleta mit drei Farben aussieht.