

# Sardina en vinagre de manzana con mermelada de Tribelli

## Sardine in apple vinegar with Tribelli jam

## Sardinen in apfelessig mit Tribelli marmelade



### INGREDIENTES

- 100 gr Tribelli'
- 40 gr de azúcar
- 300 ml de aceite de girasol
- Agua
- 1 rama de canela
- Pistachos, nueces de macadamia, almendra y piñones
- 1 manzana Granny Smith
- 6 sardinas
- 10 cl de vinagre de manzana
- Sal

### INGREDIENTS

- 100gr Tribelli red peppers
- 40gr sugar
- 300ml sunflower oil
- Water
- 1 cinnamon stick
- Pistachios, macadamia nuts, almonds and pine nuts
- 1 Granny Smith apple
- 6 sardines
- 10cl apple vinegar
- Salt

### ZUTATEN

- 100Gr Tribelli rote Paprika
- 40Gr Zucker
- 300ml Sonnenblumenöl
- Wasser
- 1 Zimtstange
- Pistazien, Macadamianüsse, Mandeln und Pinienkernen
- 1 Granny Smith Apfel
- 6 Sardinen
- 10cl Apfelessig
- Salz

## ELABORACIÓN

Desescamar y limpiar las sardinas para obtener los filetes. Desespinarlos. Preparar en un recipiente grande 500 centilitros de agua, el vinagre y 20 gramos de sal. Batir con las varillas para disolver la sal. Introducir los lomos de sardina con la piel hacia arriba y dejar 3 horas.

Sacar los lomos y secarlos con papel absorbente. Sumergir en aceite de girasol.

Lavar y secar los pimientos. Quitar sólo el tronco, porque 'Tribelli' no tiene semillas.

En una olla echar el agua, el vinagre, el azúcar y los trozos de pimienta. Remover y cocer a fuego medio durante 30 minutos o hasta que el líquido se consuma.

Triturar la mezcla dejando una crema fina y pasar por un pasapuré.

Triturar los frutos secos. Reservar para montar el plato.

Cortar tiritas de manzana muy finas. Reservar para montar el plato.

En un plato llano, dibujar un cordón de mermelada de pimienta 'Tribelli'. Colocar encima un lomo de sardina. Colocar las tiritas de manzana que hemos cortado. Volver a colocar un lomo de sardina encima. Espolvorear frutos secos. Decorar con pimientos y mermelada.

---

## DIRECTIONS

Descale and clean the sardines to obtain the fillets. Remove the bones. Prepare in a big container 500cl water, the vinegar and 20 gr salt. Beat with the whisk beater to dissolve the salt.

Lay the sardine fillets with the skin upwards and allow three hours.

Remove the fillets and dry them with a paper towel. Dip them in sunflower oil.

Wash and dry the peppers. Remove only the trunk because "Tribelli" doesn't have seeds.

Put the water, vinegar sugar and the pieces of pepper in a pan. Stir and cook over medium heat for 30 minutes or until the liquid consumes.

Grind the mixture to a fine cream and strain.

Grind the nuts. Put aside to decorate the plate.

Cut the apple in very thin strips. Put aside to decorate the plate.

On a dinner plate, draw a cord with the "tribelli" pepper jam. Put a sardine fillet on it. Place the strips of apple. Put another sardine fillet on top. Dust with nuts. Decorate with peppers and jam.

---

## ZUBEREITUNG

Abschuppen und waschen die Sardinen um Filets zu erhalten. Die Gräte entfernen.

Legen Sie in einem grossen Behälter 500cl Wasser, der Essig und 20gr Salz. Schlagen Sie um das Salz zu dissolvieren. Legen Sie die Sardinen mit der Haut nach oben in dieser Sosse und 3 Stunden liegen lassen.

Entfernen Sie die Filets und trocken Sie sie mit einem Papiertuch. Tauchen Sie sie in Sonnenblumenöl.

Waschen und trocken Sie die Paprika. Entfernen Sie nur den Stam denn "Tribelli" hat keine Samen.

Legen Sie das Wasser, Essig, Zucker und die Paprika in einer Pfanne. Umrühren und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

Zermahlen Sie die Mischung zu einem feinem Crème und filtrieren.

Zermahlen Sie die Nüsse. Legen Sie sie zur Seite um den Teller zu dekorieren.

Schneiden Sie die Apfel ein sehr kleine Streifen. Sie sie zur Seite um den Teller zu dekorieren.

Auf einen Teller malen Sie ein Seil mit der "Tribelli" Paprikamaemelade. Legen Sie eine Sardinefilet darauf. Legen Sie die Apfelstreifen. Darauf eine andere Sardinefilet. Streuen Sie mit Nüsse. Dekorieren Sie mit Paprika und Marmelade.