

CACIUCCO REMIX



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 8 gambas
- 20 mejillones
- 20 almejas
- 2 alfóndigas
- 2 trillas
- 2 calamares
- 1 escorpenas
- 4 pulpos pequeños
- 600g Tomates Datil Amarillo Entero Con Piel en Jugo
- 8 Tomatitos Semisecos "Gourmet" en Aceite de Girasol
- q.s. Aceitunas "Taggiasche" Deshuesadas en Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal Natural Pura Del Himalaya - Fina
- Aceite de Chili
- q.s. Pimentón Rubino Molido
- costrones de pan

ingredientes para esponja a la tinta de calamar

- 1 huevo entero
- 2 yemas de huevo
- 45g azúcar
- 1 cucharada Miel "Millefiori"
- 30g harina
- 20g aceite de cacahuete
- 10g leche
- 2g tinta de calamar

MÉTODO

- Para hacer la esponja mezcle todos los ingredientes, tamícelos y colóquelos en un sifón de cocina. Dejar reposar al menos tres horas.
- Llene hasta la mitad un vaso de plástico con un agujero en el fondo y cocínelo en el microondas durante unos 30 segundos.
- Limpiar y porcionar el pescado.
- Prepare una salsa de pescado con aceite de guindilla, verduras al gusto, las espinas y los dátiles amarillos. Cocer, colar y sazonar.
- Montar el plato disponiendo la sopa de pescado amarillo en la base, intercalar los distintos pescados cocinados por separado a la perfección y completar con picatostes de pan de pimentón dulce y tomates gourmet.
- Decorar con la esponja de tinta de calamar.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



**Tomates Datil
Amarillo Entero Con
Piel en Jugo**



**Tomatitos Semisecos
"Gourmet"
en Aceite de Girasol**



**Aceitunas
"Taggiasche"
Deshuesadas en Aceite
de Oliva Virgen Extra**



**Sal Natural Pura Del
Himalaya - Fina**



Aceite de Chili



Pimentón Rubino Molido



Miel "Millefiori"