

Arenque encurtido con gelatina de miel de mil flores y perlas de Ponzu

Por Eva De Gil Nicolas

Gelatina de miel con flores

Ingredientes:

- **1.** Ramita de menta
- **1.** Ramita de tomillo
- **3g.** Clavo de olor
- **5g.** Pimienta de Jamaica
- **3g.** Pimienta rosa
- **100ml.** Agua
- **200g.** Miel
- **80g.** Agave
- **2 ud.** Cardamomo verde
- **50ml.** Vinagre de arroz
- **1 C.S.** **Mix de flores secas Ingredíssimo (ref.608650)**
- **22g.** **Gelatina en polvo Ingredíssimo (ref.608701)**

Proceso:

1. Mezclar el agua, la miel, el agave y el vinagre de arroz, y llevar a ebullición.
2. Sacar del fuego, añadir todas las especias (excepto el Mix de flores secas) y dejar infusionar durante 15 minutos.
3. Colar, pesar y añadir la Gelatina en polvo. Por cada 100ml de líquido añadiremos 5g de gelatina.
4. Dejar hidratar durante 15 minutos y calentar a 60°C.
5. Estirar en una bandeja llana y añadir el Mix de flores secas.
6. Dejar enfriar en la nevera hasta que gelifique.

Salsa Ponzu

Ingredientes:

- **100g.** Mirin
- **50g.** Zumo de naranja
- **40g.** Zumo de limón
- **40g.** Zumo de lima

ingredíssimo

- **130g.** Salsa de soja
- **2 C.S.** Katsuobushi

Proceso:

1. Hervir el Mirin y reducir a la mitad.
2. Retirar del fuego, añadir el resto de ingredientes y remover.
3. Tapar con papel film y dejar reposar 8h.
4. Colar y reservar para elaborar las Perlas de Ponzu.

Perlas de Ponzu

Ingredientes:

- **250ml.** Salsa Ponzu
- **1L.** Aceite de girasol
- **2g.** **Agar-Agar Ingredíssimo (ref.608702)**

Proceso:

1. Poner el aceite de girasol en la nevera por un mínimo de 12 horas* en un recipiente largo.
* En el caso de no disponer del tiempo, poner en el congelador o abatidor.
2. Hervir la salsa Ponzu y añadir el Agar-Agar. Hervir durante un minuto y bajar la temperatura.
3. Usar un cuentagotas, biberón o jeringuilla para coger salsa e ir haciendo perlititas sobre el aceite de girasol frío.
4. Con una cuchara con agujeros (cuchara de esferificaciones) recoger las perlas o bien colar el aceite.

Montaje y acabado

1. Emplatar harmónicamente el arenque con alga nori, la gelatina de miel y las perlas de Ponzu.