

Receta de Macarena Lladser Chef y Sommelier Profesional

Licenciada en Arte, Sommelier profesional y chef autodidacta. Su cocina independiente donde el maridaje de las recetas con el vino es fundamental, busca resaltar los productos y lograr armonía. Con una fuerte influencia de la cocina japonesa y española sus "comidas clandestinas" en diferentes lugares de Santiago la han convertido en una de las mejores chef de Chile.

Quijadas de róbalo y lisa

VINO: SANTA CAROLINA Reserva de Familia Chardonnay

INGREDIENTES

- 4 Cabezas de róbalo
- 4 Cabezas de lisa
- 200 ml. de aceite de maravilla
- 3 Ajos
- 30 ml. de mirin
- 30 ml. de sake
- 30 ml. de salsa soya
- AjÍ cacho de cabra

ELABORACIÓN

Limpiar las cabezas y separar las carretillas. Lavar con agua fría y reservar. En un recipiente colocar las carretillas y colocar sake, mirin, salsa de soya y láminas de ajo. Macerar por 1 día en frío. Al día siguiente, escurrir y luego en un sartén colocar aceite de maravilla, láminas de ajo y ajÍ cacho de cabra cortado en julianas. Calentar a 120 grados y saltear por 2 minutos las carretillas. Reservar rápidamente.

EMPLATADO

Colocar en un palto liso las carretillas y servir.

