Ñoqui de sardina con ensalada de tomate aliñado, pistachos y ralladura de lima

INGREDIENTES	CANTIDAD
Para el ñoqui de sardina	
Sardinillas	3 latas
Gluconolactato	3g
Gel espesa	1g
Para el baño de calcio	
Agua	1l
Alginato	5g
Para la ensalada de tomate y pistachos	
Tomate	150g
Escarola	150g
Pistacho verdes	50g
Aceite de oliva virgen extra	1dl
Eneldo	25g
Vinagre de jerez	1dl
Sardinillas	3 lata

ELABORACIÓN — **Nº PAX: 4**

Para los ñoquis:
Ponemos en un bol el agua y el alginato lo turbinados y colamos, dejamos reposar 2h.
Aparte en un cazo alto colocamos los lomos de sardina y lo trituramos hasta que quede bien fino, lo pasamos por un colador y turbinamos con el gluconolactato lo metemos en un biberón y con la ayuda de una cuchara de media esfera lo vamos soltando en el baño de agua y alginato. Dejamos que se esferifique el puré de sardina dentro del baño moviéndolo lentamente durante 3minutos lo sacamos del baño y lo pasamos por un bol con agua para lavarlo bien sacamos del agua y colocamos las pequeñas esferas dentro del caldo que contiene las latas de sardinillas para que se vaya macerando.
Aparte en otro bol rallamos el tomate sin la piel y le aliñamos con aceite sal, vinagre de jerez y eneldo, Le añadimos la escarola cortada lo mezclamos bien.
Montaje en el centro del plato ponemos el tomate aliñado encima colocamos las sardinillas en pequeños trozos colocamos la ensalada de escarola y encima el ñoqui de sardina para terminar ponemos los pistachos verdes cortados muy fino y unas hojitas de eneldo.

foto	foto	foto	
3520	**3521**	**3522**	

COQUE
Mario Sandoval