

**R E C E T A R I O**

**ATÚN ROJO  
SALVAJE  
DE ALMADRABA**



**FUSIÓN CON ESTRELLA:  
RECETAS DE RICARDO SANZ**

**ALIMERKA**

El chef Ricardo Sanz es pionero en introducir la cocina nipona en España, siendo además, el máximo referente e impulsor de la alta cocina japonesa de fusión mediterránea.

Es reconocido en el ámbito nacional e internacional con 9 Soles Repsol y 2 estrellas Michelin.

Lanzó a comienzos de 2022 su propio grupo gastronómico bajo el nombre Grupo Ricardo Sanz, iniciando una nueva etapa de independencia, liderazgo y autenticidad.

Entre sus hitos gastronómicos destaca haber sido el primer chef estrella Michelin de cocina internacional en España.

Toda una hazaña que reconoce la calidad, el servicio y la personalidad de uno de los grandes genios de la gastronomía de los últimos veinte años.



## SASHIMI DEGUSTACIÓN DE ATÚN



ALIMERKA

## ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

### INGREDIENTES

- Lomo de atún
- Ventresca de atún
- Daikon coreano
- Hoja de Sisho
- Soja
- Wasabi rallado

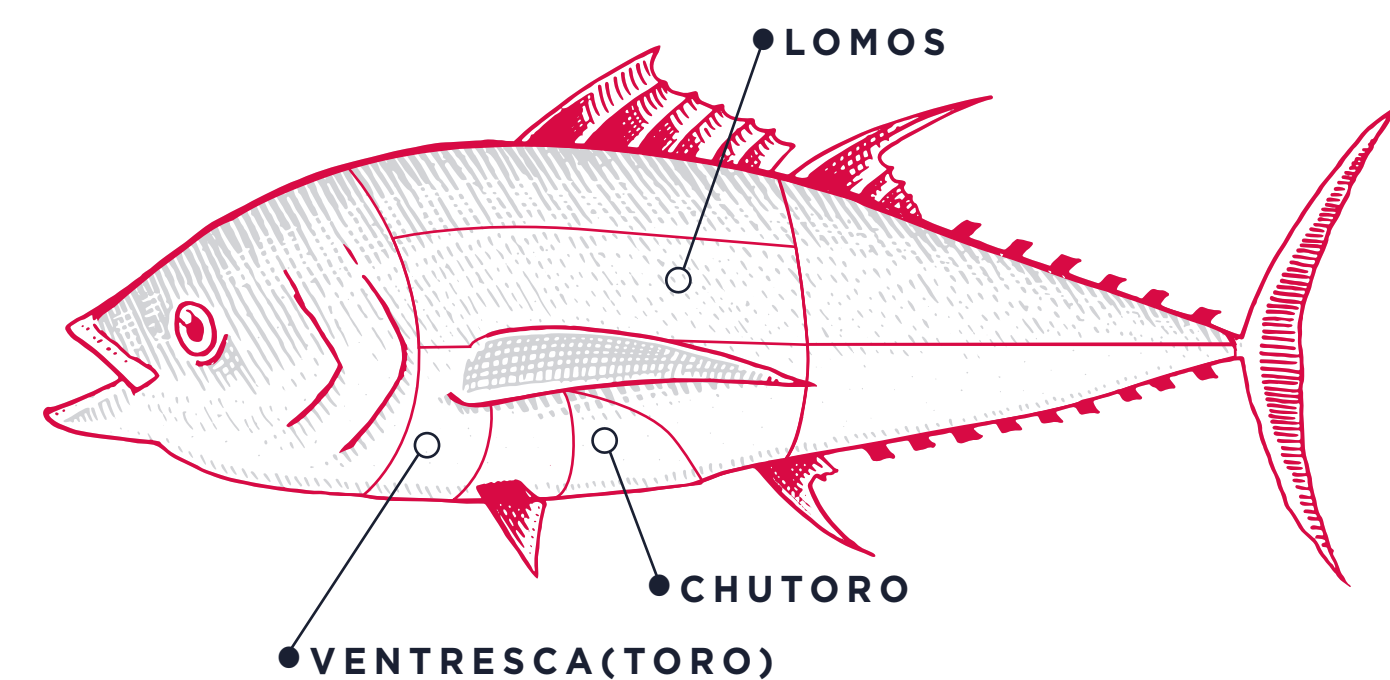
### ELABORACIÓN

Comenzamos separando las partes del atún: akami (parte magra del lomo), chutoro (parte intermedia) y toro (ventresca, con mayor infiltración de grasa). Cada una se utiliza según su textura y contenido graso.

Cortamos en saku, formato estándar japonés que garantiza piezas uniformes en tamaño, largo y grosor. El grosor puede variar ligeramente según la grasa, pero la clave está en una técnica precisa.

Cada pieza debe ser de un solo bocado y resultar agradable al paladar.

Servimos con daikon coreano rallado, bien lavado para suavizar su sabor, y una hoja de shiso que aporta frescor y equilibra el conjunto.



### Consejos del Chef:

- Usa atún de grado sashimi (congelado previamente para consumo en crudo).
- Conserva todos los ingredientes en frío hasta el momento del emplatado.
- Sirve inmediatamente para preservar textura y frescura.

## USUZUKURI PAN AMB TOMAQUET



ALIMERKA

## ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

### INGREDIENTES

- Ventresca de atún
- Pan tostado
- Aceite de oliva virgen extra arbequina
- Soja
- Sal maldon
- Pulpa de tomate

### ELABORACIÓN

Se parte de un corte extremadamente fino de atún, similar al carpaccio en la cocina occidental.

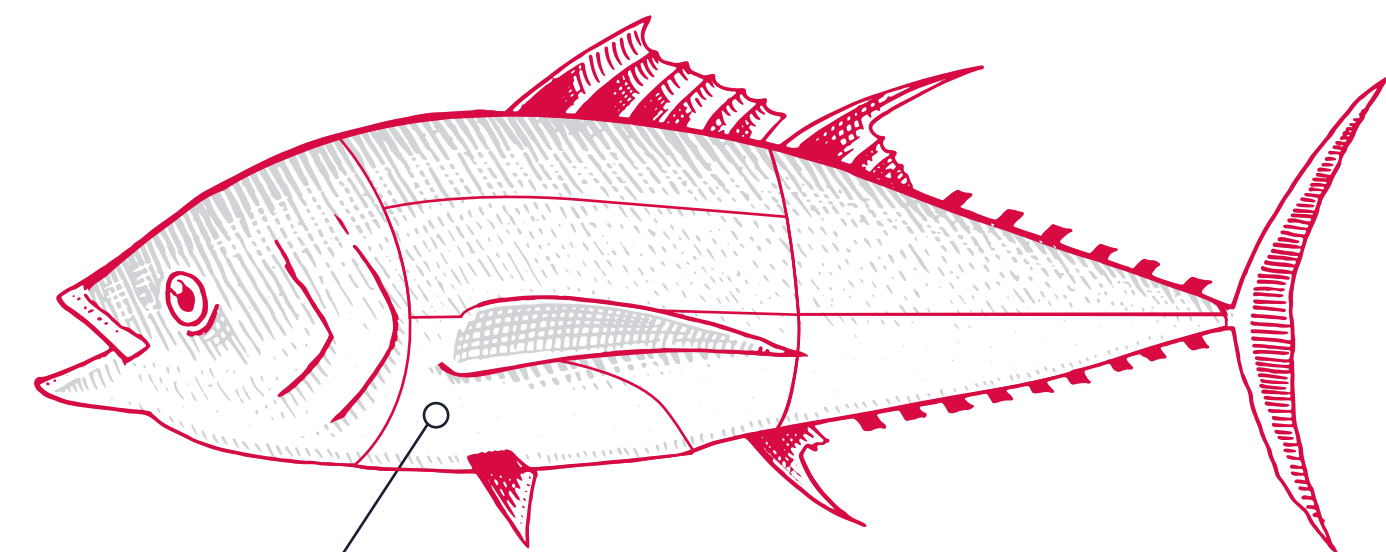
El tomate se prepara sin piel ni semillas, y se deja decantar para eliminar el exceso de agua y concentrar su sabor. A continuación, se adereza con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y un toque de salsa de soja.

El pan se rompe en trozos medianos, se rocía con un poco de aceite y se tuesta hasta que esté bien crujiente. Luego, se tritura hasta obtener la textura deseada: ni demasiado fina ni demasiado gruesa, buscando un equilibrio agradable en boca.

Para terminar, se añade una pizca de sal Maldon y se emplata.

Este plato es una reinterpretación de una clásica tosta mediterránea —pan crujiente con tomate resregado, aceite de oliva y jamón ibérico— en la que sustituimos el ibérico por la ventresca de atún, la parte más grasa y sabrosa del pescado.

Perfecto para disfrutar en cualquier momento del día: ya sea como desayuno, aperitivo, comida ligera, recena...



• VENTRESCA (TORO)

### Consejos del Chef:

- Usa congelador para endurecer un poco el atún antes de cortarlo.
- Puedes aliñar el atún con unas gotas de limón o soja suave.

## NIGIRI DE CHUTORO DIJON

## ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

### INGREDIENTES

- Arroz de sushi
- Vinagre arroz
- Atún
- Wasabi
- Soja
- Cebollino
- Dijon

### ELABORACIÓN

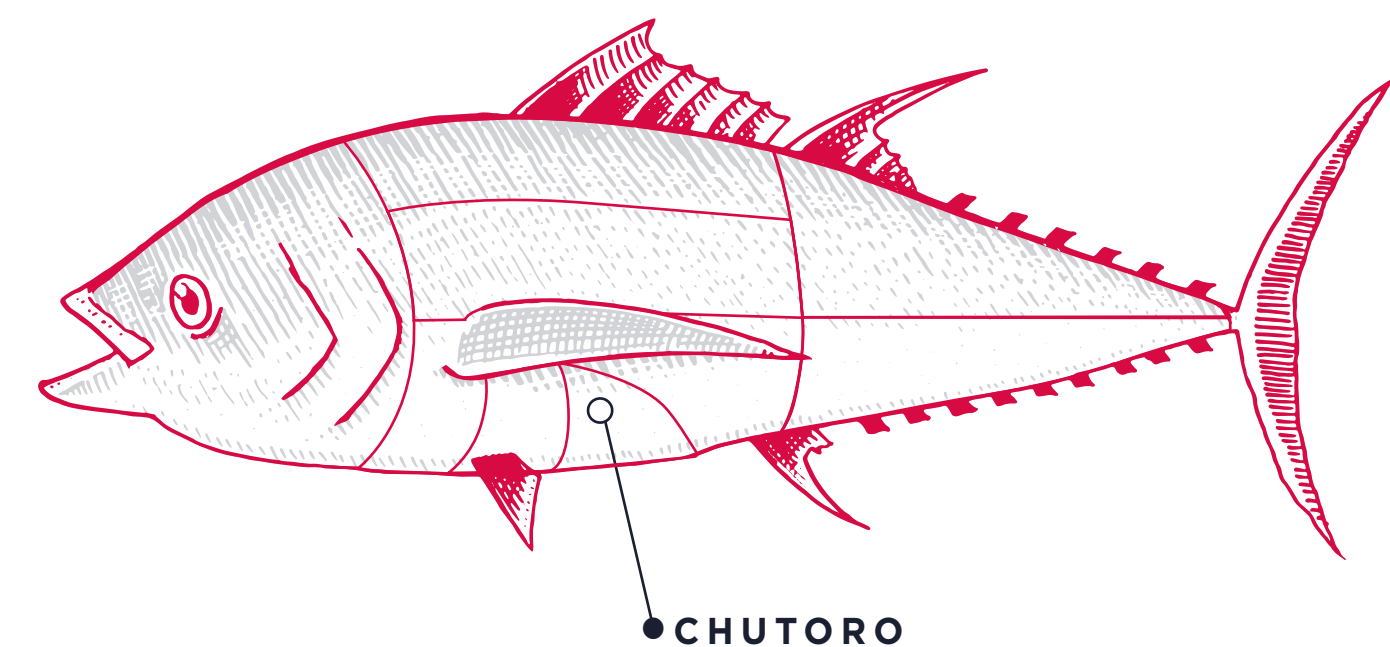
El corte para el nigiri debe tener dimensiones similares a las del sashimi, pero con un grosor intermedio entre sashimi y usuzukuri. Esto permite una textura equilibrada que armoniza con el arroz sin dominarlo.

Para el arroz de sushi, se recomienda cocerlo con la misma cantidad de agua que de arroz (proporción 1:1). Cocinar durante 20 minutos a fuego medio-alto, luego retirar del fuego y dejar reposar otros 20 minutos con la tapa puesta. Una vez cocido, se aliña con el vinagre de sushi y se deja atemperar.

A la hora de formar los nigiris, es importante humedecerse ligeramente las manos para evitar que el arroz se adhiera. Se moldea el arroz con suavidad, sin compactarlo demasiado, y se coloca sobre él la pieza de chutoro, previamente atemperada para que libere todo su sabor.

El montaje se realiza con un gesto rápido, preciso y delicado, evitando manipular en exceso el pescado. Se añade una pequeña cantidad de wasabi entre el arroz y el pescado.

Para el acabado, se sopletea suavemente la mitad del chutoro, dejando la otra mitad cruda, lo que aporta contraste en textura y temperatura. Se corona con un punto de mostaza Dijon en el centro, y sobre la parte cruda, un toque de cebollino fresco.



### Consejos del Chef:

- Mantén las manos siempre húmedas para trabajar bien el arroz.
- No mojes el nigiri entero en soja, solo el pescado.

## NIGIRI TORO FLAMBÉ



ALIMERKA

## ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

### INGREDIENTES

- Arroz de sushi
- Vinagre arroz
- Ventresca atún
- Azúcar moscovado
- Sal maldon
- Aceite oliva

### ELABORACIÓN

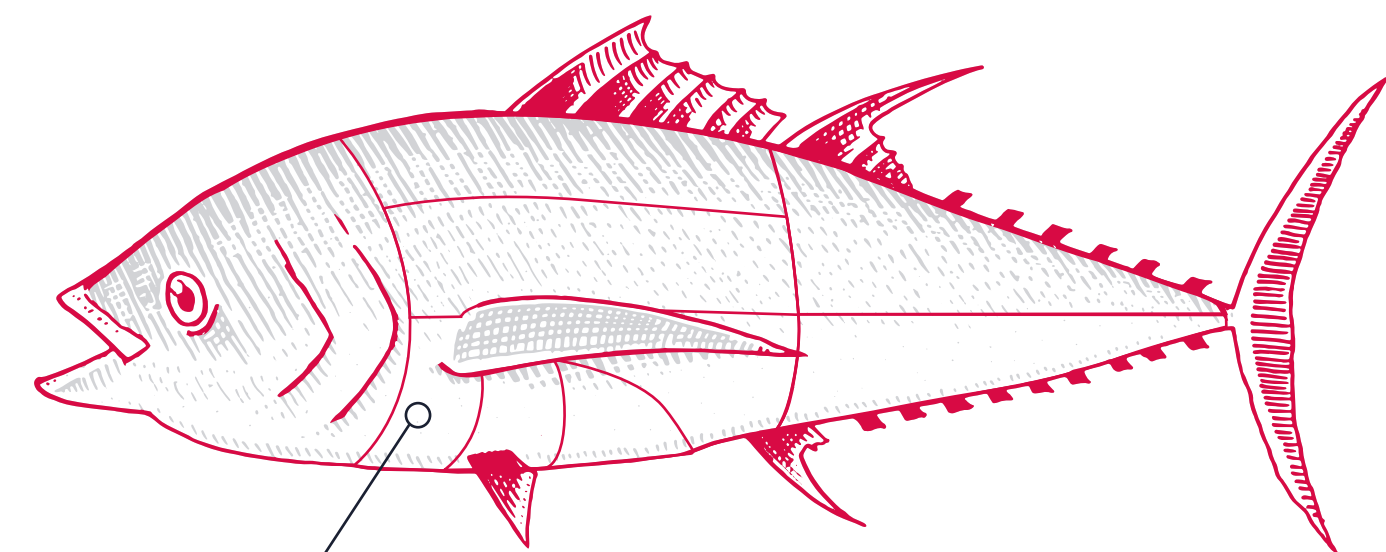
El corte del pescado para nigiri debe tener una longitud similar a la del sashimi, pero con un grosor intermedio entre sashimi y usuzukuri, lo que permite una textura equilibrada que se funde con el arroz.

Para preparar el arroz de sushi, se utiliza la misma proporción de agua que de arroz (1:1). Cocer durante 20 minutos a fuego fuerte, luego retirar del fuego y dejar reposar otros 20 minutos con la tapa puesta. Una vez cocido, se aliña con vinagre de arroz y se reserva a temperatura ambiente.

Para el montaje, humedecemos ligeramente las manos para trabajar el arroz sin que se adhiera. Se forma una bolita compacta y ligera con el arroz, sobre la que se coloca un pequeño toque de wasabi y una lámina de ventresca de atún previamente cortada.

Se pinta con salsa de soja y se espolvorea una fina capa de azúcar moscovado, que aportará un toque caramelizado tras el flambeado.

Con ayuda de un soplete de cocina, se flambea ligeramente la superficie del atún para potenciar su sabor y aroma. Para finalizar, se añaden unas escamas de sal y unas gotas de aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina, que aporta un matiz suave y afrutado.



• VENTRESCA (TORO)

### Consejos del Chef:

- Flambea con cuidado, buscando un ligero tostado sin llegar a quemar el pescado.
- Añade cebollino picado o yuzu kosho si quieres dar un toque cítrico.

## FUTOMAKI DE ATÚN PICANTE BOWL



ALIMERKA

### ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

#### INGREDIENTES

- Lomo de atún
- Huevo campero
- Patatas chips
- Cebolleta japonesa
- Sichimi
- Wasabi
- Aceite arbequina
- Soja
- Aceite de sésamo

#### ELABORACIÓN

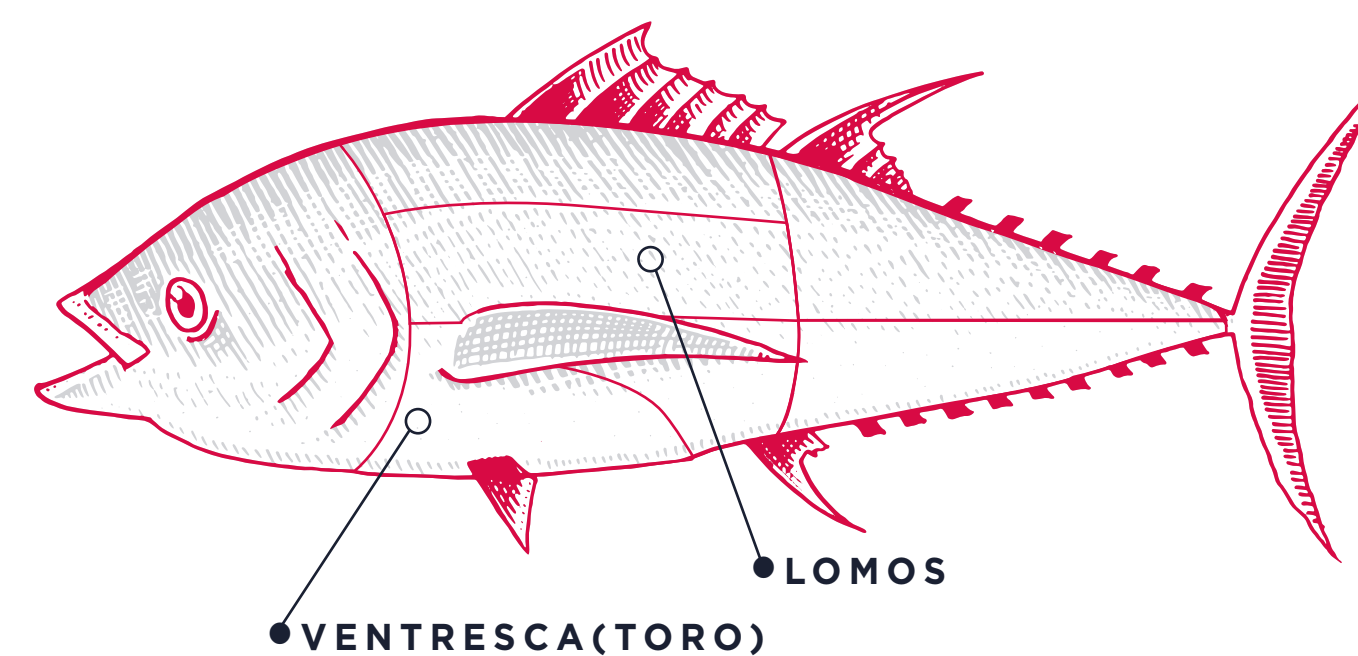
Comenzamos picando muy fina la cebolleta. Una vez cortada, se enjuaga con agua fría para suavizar su intensidad y se escurre bien.

El lomo de atún se corta en dados de aproximadamente 1 cm, procurando eliminar cualquier resto de fibra para lograr una textura limpia y agradable. En un bol, se mezcla el atún con la cebolleta, una pizca de shichimi togarashi, un toque de aceite de sésamo, salsa de soja, un pequeño punto de wasabi y unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Se integra todo con suavidad para no romper el pescado.

En paralelo, se frien los huevos, y por cada cuatro unidades se añade una yema extra (sin clara) para darle mayor untuosidad. Se mezcla todo ligeramente, manteniendo algo de textura.

Las patatas se cortan en daditos pequeños y se frien hasta que queden doradas y crujientes. Justo antes de servir, se mezcla el tartar con las patatas calientes y el huevo, creando un contraste perfecto entre lo fresco, lo cremoso y lo crujiente.

Servir de inmediato... ¡y a disfrutar!



#### Consejos del Chef:

- Usa guantes para mezclar el atún picante y enrollar.
- El arroz debe estar a temperatura ambiente en el momento de montar el bol. El arroz frío de la nevera hace perder textura y sabor.

RECETARIO

**ATÚN ROJO  
SALVAJE  
DE ALMADRABA**

**ALIMERKA**