



# Ensalada de Judia Boby con tomate y jugo de pescadilla al amontillado

## INGREDIENTES

### Para 2,9 kg de jugo de tomate y pescadilla

- Merluza [cabeza] 3 kg
- Tomate conserva (toni) 3 kg
- Palo cortado 300 gr
- Aceite sucada (virgen extra) 900 gr
- Tomate concentrado en puré 225 gr
- Salsa kemakulo 7 gr

### Para 500 gramos de quinoa frita

- Quinoa 300 gr
- Agua de cortes 420 gr
- Mantequilla 50 gr
- c/s sal fina de cocina

### Para 600 gr de jugo de tomate y pescadilla con amontillado

- Jugo de tomate y pescadilla 600 gr
- Amontillado 60 gr
- Vinagre de Jerez 20 gr

### Para la ensalada

- Judia boby fina (limpia) cocida 100 gr
- Tomate cherry pera 100 gr
- Jugo de tomate y pescadilla con amontillado 30 gr
- Quinoa frita 15 gr
- Germinado de perejil 1 gr
- Huevo (cocido y pelado). Rallado 25 gr
- C/s aceite sucada (virgen extra)

## ELABORACIÓN

### PASO 1

#### Para el jugo de tomate y pescadilla.

Poner todos los ingredientes dentro de la olla express y cocer durante 45 min. Dejar reposar, destapar y romper bien la pescadilla. Por último colar por colador y por superbag.

### PASO 2

#### Después, para amontillar el jugo.

Poner a punto el caldo con el amontillado y el vinagre de jerez.

### PASO 3

#### A continuación hacer la quinoa frita. Para ello:

- 1 Enjuagar bien la quinoa con agua fresca.
- 2 Poner todos los ingredientes en la arrocera. Bajar la pestaña.
- 3 Cuando salte, reposar 10 min y enfriar.
- 4 Una vez esté fría, con un colador de malla introducir en la freidora hasta que quede crujiente, más o menos unos 30-45 segundos. Estirar en papel absorbente y añadir sal.

### PASO 4

#### Por último, montar la ensalada de este modo:

- 1 Aliñar el tomate con aceite y sal.
- 2 Poner en el plato con un aro redondo.
- 3 Encima poner las judías cocidas y aliñadas con aceite.
- 4 Encima poner el huevo rallado y la quinoa frita.
- 5 Terminar con los germinados de perejil.