'Xapadillo' de anguila con alga nori y jengibre

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para cuatro personas:

- Un trozo de jengibre
- 'Xapadillo' de anguila
- Una porción de pan integral
- Mermelada alga nori (triturada con soja y agua)

/ Preparación

Elaboración

El 'xapadillo' de anguila es la misma anguila sin espina central, a la que una vez abierta le añadiremos sal y la dejaremos secar en la nevera. Si compramos el ejemplar para hacer en casa, también podemos disponer de él al vacío o comprarlo entero y hacer la limpieza nosotros mismos.

Lo primero que realizaremos será cortar el 'xapadillo' y freír la parte de la piel del pescado en la plancha o sartén, hasta que quede una textura endurecida, como si pudiéramos tocar la guitarra. Una vez conseguido esto, le daremos la vuelta para freír la parte interior de la carne del pescado.

Pondremos las porciones de pan integral a tostar, para que queden crujientes a la hora de emplatar y les quitaremos las cortezas.

Emplatado

Según las personas a las que sirvamos, trocearemos un número de trozos de pan integral determinado. Encima de cada uno de ellos, colocaremos un trozo de 'xapadillo' de anguilla, mermelada de alga nori y, jengibre encima, para darle un gusto singular.