



Coprotagonista del Duelo Gastronómico en el último Salón Gourmets

Luke Jang: “Los pescados *Crianza de Nuestros Mares* son la base para la mejor cocina en crudo”

- Es uno de los valores al alza de la cocina asiática gracias a la solvencia de la oferta gastronómica que realiza en el restaurante Soma de Madrid
- Defensor del potencial que tienen las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* para la alta cocina en crudo
- La gastronomía que apuesta por el máximo respeto hacia el producto debe ser muy cauta a la hora de elegir lo que se pone en la carta

(xx jun-2019). La cocina asiática ha sido una de las mayores revoluciones gastronómicas de los últimos años. En apenas unas décadas, una forma de cocinar que estaba reservada a un reducido número de establecimientos en las grandes ciudades ha pasado a ser parte del día a día de los ciudadanos. Términos como sushi, nigiri o tataki han llegado a traspasar las barreras de la restauración para acomodarse en las cocinas domésticas.

Luke Jang es, a día de hoy, un consolidado referente de las técnicas asiáticas en el manejo de los productos alimentarios, sobre todo en que respecta al pescado. Originario de Seúl, este cocinero inició su carrera profesional en un modesto restaurante chino de su barrio. Su paso por aquel establecimiento despertó las ganas de conocer otras gastronomías, más allá de la coreana, como la francesa o la japonesa.

Apuesta por la garantía

A pesar de su juventud, Luke Jang cuenta con una consolidada trayectoria, fruto de la inquietud por el conocimiento de nuevos productos y el dominio de las mejores técnicas para sacarles el máximo partido. Tras haber resultado ganador en diversos concursos de chefs celebrados en China, su vocación viajera le hizo recorrer Corea, Australia y, finalmente, nuestro país. Aquí, ha podido cocinar en los fogones de El Bulli, dirigido por Ferrán Adrià, o del Mugaritz, bajo la batuta de Andoni Luis Aduriz. En su intervención durante el Duelo Gastronómico que Crianza de Nuestros Mares planteó en el pasado Salón Gourmets, Jang calificó a las doradas, lubinas y corvinas de este sello de origen como “un ingrediente esencial de la cocina en crudo, ya



Nota de Prensa

que tienen todo lo que hace falta para que podamos trabajar con ellas. Cuando se habla de garantías, este sello satisface las más exigentes, por lo que contar con ellas es un aval de calidad y de seguridad”.

Recetas Crianza de Nuestros Mares:
Corvina Crianza de Nuestro Mares a la plancha con salsa bulgogi y crema de patata a la coreana



Ingredientes

- ✓ 0,5k de Corvina limpia *Crianza de Nuestro Mares*
- ✓ 0,5l agua
- ✓ 4g kombu
- ✓ 20g shitake
- ✓ 60g dashi
- ✓ 10g mirim
- ✓ 1 diente ajo para infusionar
- ✓ 5g jarabe de ciruela
- ✓ 24g zumo de lima
- ✓ 30g salsa de soja
- ✓ Piel de lima rallada
- ✓ Sal Maldón

Elaboración

Limpiar la corvina y cortar en dados de medio centímetro.
Hervir el agua con el shitake y el kombu hasta reducir a la mitad.
Guardar en frío

Base de calcic

- ✓ 0,1l agua
- ✓ 2g calcic

Caviar de hoja lima kafir

- ✓ 10g jugo de hoja de lima kafir



Nota de Prensa

- ✓ 0,8g alginato

Mezclar bien con batidora de mano.

Caviar de guindilla picante

- ✓ 10g jugo de guindilla
- ✓ 0,8g alginato

Mezclar bien con batidora de mano.

Crema de mandarina

- ✓ 1l zumo de mandarina
- ✓ 6,7g xantana
- ✓ 4g ácido cítrico
- ✓ 33g aceite de sésamo coreano
- ✓ Sal Maldón

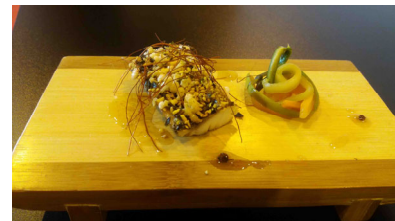
Para presentar el plato, colocar el tartar de corvina *Crianza de Nuestro Mares* y cubrir con los diferentes caviars.

Terminar con un toque de flores ácido.



Nota de Prensa

Ensalada tibia con dorada Crianza de Nuestros Mares escabechada con vinagreta de soja y mostaza



Ingredientes

- ✓ Dorada limpia Crianza de Nuestros Mares 0,5 k
- ✓ Aceite de sésamo 100g
- ✓ Aceite de oliva 200g
- ✓ Pimienta shechuan 20g
- ✓ Clavo 5g
- ✓ Cilantro 0,5 manojo
- ✓ Salsa de soja 600g
- ✓ Vinagreta de sidra 400g
- ✓ Ajo pelado 10g
- ✓ Azúcar 100g
- ✓ Sake 50g

Elaboración

Porcionar la dorada Crianza de Nuestros Mares y colocar en una bandeja refractaria honda.

Mezclar en una cazuela la salsa de soja, el vinagre, el ajo, el azúcar y el sake. Llevar a ebullición y regar con la mezcla el pescado.

Mezclar los dos aceites y calentar a fuego fuerte. Añadir las especias e, inmediatamente, rociar nuestro pescado con ambas.

Deja enfriar a temperatura ambiente y guardar en nevera durante 24h.

Vinagreta

- ✓ Mostaza Dijon 20g
- ✓ Salsa de soja 60g
- ✓ Vinagreta de sidra 40g
- ✓ Ajo pelado 1g
- ✓ Azúcar 10g
- ✓ Sake 5g
- ✓ Aceite de oliva virgen extra 40g

Mezclar bien todos los ingredientes y rellenar con ellos un biberón de cocina.

Agitar bien antes de cada uso



Nota de Prensa

Verduras

- ✓ Zanahoria 500g
- ✓ Calabacín amarillo 500g
- ✓ Espárragos verdes, 2 manojos

Cortar la zanahoria y calabacín amarillo en juliana fina.

Laminar los espárragos en sentido longitudinal.

Preparar agua para hervir, al punto de sal, para escaldar.

Escaldar las verduras hasta que estén al dente, y enfriar de inmediato en agua con hielo.

Arroz inflamado

- ✓ Arroz blanco 100g
- ✓ Aceite de oliva para freír

Cocinar el arroz al vapor y secar.

Freír en aceite a 190°C, para inflamar.

Guardar en lugar seco.

Para el acabado del plato, montar las verduras como si fueran espaguetis y aliñar con la vinagreta.

Atemperar el pescado escabechado y servir junto con las verduras.

Lubina Crianza de Nuestros Mares curada con especias con crema de yema, avellana y vinagreta de ajo negro

Ingredientes

- ✓ Lubina limpia *Crianza de Nuestros Mares* 0,5k
- ✓ Sal 100g
- ✓ Azúcar 100g
- ✓ Cardamomo 2g
- ✓ Clavo 5g
- ✓ Pimienta Sichuan 3g
- ✓ Avellana 100g

Elaboración

Limpiar Lubina *Crianza de Nuestros Mares* y quitarle la piel.
Mezclar el resto de ingredientes y cubrir con ellos el pescado.
Curar la lubina durante 12h en frío.

Crema de yema

- ✓ 1 huevo

Cocinar el huevo a 60°C unos 20 minutos. Enfriar bien y sacar solo la parte de la yema.

Vinagreta de ajo negro

- ✓ 100g ajo negro
- ✓ 20g azúcar morena
- ✓ 50g vinagreta de arroz

Triturar todo junto en batidora americana o de brazo.

Para terminar el plato, laminar la lubina curada y colocar en el plato de presentación. Aliñar con la vinagreta y la crema de yema haciendo una cama. Añadir algunos trozos de avellana picada fina. Terminar con gotas de aceites oliva virgen y hierbas acidas



Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



Nota de Prensa



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)