



## Tartaleta de llisa marinada con miel y mahonesa de algas

**Chef María José Martínez**  
Lienzo Valencia

Tartaleta cristal en transparente con tonos en azul combina a la perfección con la estética del icónico Mare & Tonic.

## Ingredientes

### Para la tartaleta

- 200g de harina candeal
- 50g de agua tibia
- 0.5g de sal
- 10g de aove
- Maizena y mantequilla para el molde

### Para la llisa marinada

- 1 llisa
- 250g de sal gruesa
- 250g de miel de romero
- 20g de lechuga

### Para la mahonesa de algas

- 250g de aceite de semillas
- 1 huevo ecológico L
- 10g de alga nori
- 10g de chlorella en polvo
- Una pizca de sal



## Preparación

### ➤ Elaboración de la tartaleta



1. Mezclamos la harina, el agua, el huevo, la sal y el aove.

2. Cocinamos la masa en el horno a 180° durante 10 minutos o freímos en aceite de girasol a 150°.

### ➤ Elaboración de la mahonesa de algas



1. Ponemos el aceite de semillas en una bolsa de vacío junto a las algas trituradas y dejamos infundir en frío 24 horas.
2. Disponemos en una jarra y añadimos el huevo, vamos emulsionando todo con la túrmix y ponemos a punto de sal.
3. Guardamos en una manga pastelera y reservamos en la nevera.

### ➤ Elaboración de la llisa marinada



1. Mezclamos la miel de romero con la sal y cubrimos la llisa con esta mezcla, luego tapamos todo con lechuga de mar y dejamos reposar.
2. Después de 2 horas, retiramos todo y cortamos la llisa en dados pequeños. Reservamos en la nevera.

### ➤ Montaje final de la tartaleta



1. Mezclamos el tartar de llisa con la mahonesa de algas, al gusto, y rellenamos la tartaleta con la mezcla.



2. Disponemos en un plato y colocamos los brotes finales.

¡Listo para servir y disfrutar!

