

## マグロのピルピル



「ピルピル」はバスクの伝統的な料理。タラやエビを、スパイスや香味野菜などでマリネし、オリーブオイルでじっくり加熱します。今回はマグロのカマを使って豪快に。火を通す際にピルピルと音がすることからこの名があるそうです。

レシピ監修：「サンジャン・ピエドポー」和田直己

### 材料（4人分）

マグロのカマ（冷凍）…1kg

玉ねぎ…1/2個

セロリ…1/2本

にんにく…1片

GABAN® スモークパプリカパウダー…1g

GABAN® クロブスホール…5～7粒

GABAN® タイムホール…1つまみ

GABAN® ベイリーブスホール…2枚

塩…10g

GABAN® オリーブオイルEXバージン…適量

GABAN® スモークパプリカパウダー…適量

パセリ…適量

### レシピ（所要時間：30分※）

- ① 塩水(分量外、水1ℓに対して塩40g)に10分ほどマグロのカマを浸す。
- ② ①を塩水から取り出して水気を拭き取り、ラップをかけて冷蔵庫で解凍する。
- ③ 薄切りにした玉ねぎとセロリ、スライスしたにんにく、Aを合わせ、②を一晩マリネする。
- ④ 野菜を取り除いたマグロをひたひたのオリーブオイルと共にカスエラ(耐熱陶器皿)に入れ、65℃くらいの低温で火を入れる。
- ⑤ 火が入ったらマグロを取り出し、マグロから出たエキスのみをカスエラに残し、オリーブオイルを他の入れ物に移す。
- ⑥ ⑤の残ったエキスを弱火にかけ、先ほどのオリーブオイルを少しずつ加えて乳化させ、ソースを作る。
- ⑦ カスエラに温めなおしたマグロを盛り、乳化させたソースをかける。仕上げに刻んだパセリとスモークパプリカを振りかける。

※解凍する時間、マリネする時間は含みません。