

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

Caballa ahumada con verduritas en escabeche y crema de

Difícil
120 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

1 caballa

1 kg sal gruesa

Escabeche

1 cebolla

1 zanahoria

Medio puerro

3 hojas laurel

AQVE (25 g)

DO Valdeorras (10 g)

Vinagre de jengibre

10 granos de pi

Pimentón (5 g)

I nuevo

Leche entera (160 ml)

Harina de trigo (70 g)

Crema Cebrei

Queso Cebreiro

Sal (5 g)

Pimienta

— 1 —

Primero limpiamos la caballa, la desespinamos y la dejaremos durante 1 hora. Una vez transcurrido ese tiempo la almejones. Por otro lado colocamos en un cazo la cebolla, el puerro, junto con el AOVE, el vino, la pimienta y el fuego lento durante 20 min. Posteriormente apagamos el vinagre y el pimentón, por ese orden. Para las filloas ponemos huevos como la leche y la harina hasta obtener un líquido. Una vez realizado este paso calentamos una sartén y añadimos la mezcla sobre la sartén y esparcimos todo el líquido por la sartén. Para finalizar cortamos en trozos rectangulares las filloas y las amasaremos en aceite a 180 grados hasta dejarlas crujientes. Una vez amasadas el Cebreiro junto con la sal y la pimienta. Si fuera preciso podremos añadir un poco de agua o leche para darles la textura adecuada.

Emplatado

En el emplatado colocamos las verduritas escabechadas en dados y los trozos de filloa frita. Finalizamos añadiendo la crema de Cebreiro. Por ultimo y a modo de decoración unos ramilletes de alga codium o un poco de cebollino. Podemos finalizar volviendo a ahumar el plato entero para darle vida al ahumado, destapando a la hora de degustar.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad

Compra aquí: www.experierenciasdecalidade.gal