

Caballa ahumada con verduritas en escabeche y crema de Cebreiro

Difícil

120 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

1 caballa

1 kg sal gruesa

Escabeche

1 cebolla

1 zanahoria

Medio puerro

3 hojas laurel

AOVE (25 g)

DO Valdeorras (10 g)

Vinagre de jerez (7 g)

10 granos de pimienta

Pimentón (5 g)

Filloa

1 huevo

Leche entera (160 ml)

Harina de trigo (70 g)

Crema Cebreiro

Queso Cebreiro (100 g)

Sal (5 g)

Pimienta (5g)

Primero limpiamos la caballa, la desespina y la depositamos en sal durante 1 hora. Una vez transcurrido ese tiempo la ahumamos con hojas de laurel. Por otro lado colocamos en un cazo la cebolla, la zanahoria y el puerro, junto con el AOVE, el vino, la pimienta y el laurel; cocinamos a fuego lento durante 20 min. Posteriormente apagamos el fuego y añadimos el vinagre y el pimentón, por ese orden. Para las filloas batiremos tanto los huevos como la leche y la harina hasta obtener un líquido homogéneo. Una vez realizado este paso calentamos una sartén y añadimos un cacito de la mezcla sobre la sartén y esparcimos todo el líquido por el fondo de la misma. Para finalizar cortamos en trozos rectangulares las filloas y las sumergimos de una en una en aceite a 180 grados hasta dejarlas crujientes. Por último amasaremos el Cebreiro junto con la sal y la pimienta para hacer la crema. Si fuera preciso podremos añadir un poco de agua o leche hasta encontrar la textura adecuada.

Emplatado

En el emplatado colocamos las verduritas escabechadas, colocamos la caballa en dados y los trozos de filloa frita. Finalizamos añadiendo unos puntitos de la crema de Cebreiro. Por último y a modo de decoración, podemos añadir unos ramilletes de alga codium o un poco de cebollino picado. También podemos finalizar volviendo a ahumar el plato entero con una campana para darle vida al ahumado, destapando a la hora de degustarlo.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad

Compra aquí: www.experienciasdecalidade.gal