

# 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

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 desespinaamos y la cocinamos durante 1 hora. Una vez transcurrido ese tiempo la ahumamos con la laurel. Por otro lado colocamos en un cazo la cebolla, el puerro, junto con el AOVE, el vino, la pimienta y el pimentón, a fuego lento durante 20 min. Posteriormente apagamos y añadimos vinagre y el pimentón, por ese orden. Para las filloas cocinamos los 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 cocinamos de una en una en aceite a 180 grados hasta dejarlas crujientes. Después amasaremos el Cebreiro junto con la sal y la pimienta. Si fuera preciso podremos añadir un poco de agua o leche para darle 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 último y a modo de decoración podemos añadir 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.experienciasdecalidade.gal](http://www.experienciasdecalidade.gal)