https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/caballa-ahumada-con-verduritas-en-escabeche-y-crema-de-cebreiro

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

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 desespinamos 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 ultimo 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.expererienciasdecalidade.gal