

Xarda en escabeche de viño Valdeorras branco con crema de queixo Cebreiro

Difícil

120 min.

4 pers.

QUE NECESITO?

1 xarda

1 kg sal grosa

Escabeche

1 cebola

1 cenoria

Medio porro

3 follas loureiro

AOVE (25 g)

Viño branco DO Valdeorras (10 g)

Vinagre de Xerez (7 g)

10 grans de pementa

Pementón (5 g)

Filloa

1 ovo

Leite enteiro (160 ml)

Fariña de trigo (70 g)

Crema Cebreiro

Queixo Cebreiro (100 g)

Sal (5 g)

Pementa (5g)

Primeiro limpiamos a xarda, desespiñámola e depositámola en sal durante 1 hora. Unha vez transcorrido ese tempo afumámola con follas de loureiro. Por outro lado colocamos nun cazo a cebola, a cenoria e o porro, xunto co AOVE, o viño, a pementa e o loureiro; cociñamos a lume lento durante 20 min. Posteriormente apagamos o lume e engadimos o vinagre e o pementón por esa orde. Para as filloas bateremos tanto os ovos como o leite e a fariña ata obter un líquido homoxéneo. Unha vez realizado este paso quentamos unha tixola e engadimos un cazoliño do amoadado sobre a tixola e esparciremos todo o líquido polo fondo da mesma. Para rematar cortamos en anacos rectangulares as filloas e as mergullamos unha a unha en aceite a 180 graos ata deixalas que trisquen. Por último amasaremos o Cebreiro xunto co sal e a pementa para facer a crema. Se fora preciso poderemos engadir un chisco de auga ou leite ata atopar a textura adecuada.

Para o empratado

No empratado colocamos as verduriñas escabechadas, colocamos a xarda en dados e os anacos de filloa frita. Rematamos engadindo uns puntiños da crema de Cebreiro. Por último e a modo de decoración, podemos engadir uns ramalletes de alga codium ou un pouco de ceboliño picado. Tamén podemos rematar volvendo a afumar o prato enteiro con unha campá para darlle vida ao afumado, destapando á hora de degustalo.