https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/xarda-en-escabeche-de-vino-valdeorras-branco-con-crema-de-queixo-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

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 amoado 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 fritida. 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.