

La Nueva España

10 enero 2008

EN LA MESA CON MADÍN



POR: AMADO ALONSO

La Receta

Pixín (Rape Negro) a la Brasa con Verduras y sus jugos Pilpileados

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 Rape de 2kg
- 0,25 l. de Aceite
- 1 Limón
- 1 Diente de Ajo
- 2 Patatas

Para las verduras:

- 6 Judías Verdes
- 4 Pencas de Acelga
- 2 Espárragos Trigueros
- 8 Tomates Cherry
- 1 Zanahoria
- Aceite
- 50 grms. de Jamón

ELABORACIÓN:

Limpiamos el rape quitándole toda la piel y la cabeza, en la cola hacemos dos incisiones longitudinales de aproximadamente medio centímetro.

En una olla y con la cabeza de rape en trozos, cubrimos de agua hasta que esté cubierto justo por encima. Añadimos un poco de sal y cuando empiece a hervir dejamos 5 min. y lo apartamos. Después de 20 min. extraemos el rape y pasamos por un colador el caldo. En una sartén freímos un diente de ajo laminado y retiramos. Con todo templado, en un bol esférico añadimos un poquito del caldo con el jugo de medio limón. Poco a poco vamos añadiendo y batiendo el aceite en el que habíamos frito los ajos; con todo ello hacemos un pil-pil de los jugos de la cabeza. Freímos dos patatas laminadas que colocaremos de base en el rape.

Limpiamos y hervimos cada verdura por separado, dándole a cada una su justo punto de cocción. Ponemos aceite en una sartén, sofreímos un poco el jamón, añadimos las verduras y salteamos 3 ó 4 min.

En una parrilla de carbón vegetal con el carbón ya en cenizas y con la cola de rape untada en aceite, hacemos durante unos 10 min. por un lado y después por el otro. Dejamos reposar envuelta en papel de aluminio y a los 5 min., sacamos. Troceamos en medallones y emplatamos, colocando con las patatas de base un poquito de la salsa. Acompañamos con la guarnición de verduras.



Materia Prima y Comentario del Cheff

Propietario de los Restaurantes "La Venta del Jamón" (Pruvia-Llanera) y "El Bosque Sagrado" (Madrid).

El pixín (rape en castellano), es un pescado de los denominados blancos, porque tiene menos de un 2% de grasa en sus carnes. En Asturias, hasta hace pocos años, no se le había dado el valor gastronómico que hoy en día posee. Se presta a innumerables elaboraciones: horno, brasa, frito, marinado, alangostado, etc. Hay tres variedades que se diferencian por el color de la membrana que envuelve su intestino. El negro es el más apreciado gastronómicamente por tener sus carnes más prietas y sabrosas en tanto que los blancos son denominados "aguarones" por resultar más blandos y acuosos. La tercera es una variedad africana llamada rape del Cabo.

Espirituoso

Otard VSOP Fine Champagne Very Superior Old Pale

El Otard VSOP "Fine Champagne" está compuesto únicamente por los dos principales cultivos de cognac: Grande y Petite Champagne, con al menos un 50% de Grande Champagne.

La duración en el paladar del Otard VSOP "Fine Champagne", en combinación con una potente nariz y una destacable delicadeza, florece con los aromas florales respaldados por la fragancia de limas, peras y tabaco, con destellos de especias y vainilla.



Bodega



LA MESETA 2004 BODEGAS ERCAVIO

Color: Rojo intenso con el borde violáceo.

Nariz: Intenso con aromas a bayas negras, fruto oscuro, torrefactos finos y cacao.

Boca: Muntuoso, carnoso con sabor a frutos negros, chocolate y especias finas. Taninos suaves. Retrogusto largo.

Para paladares exquisitos



Aceite de Oliva Virgen Extra Marqués de Valdeuza

Aceite sin ningún defecto y con atributos positivos de frutado verdes, con notas de hierba fresca, almendra verde, frutos secos, almendrado. Aceite muy equilibrado destacando por su dulzor con un ligero sabor amargo muy agradable y una nota de picante.