

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:28
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/besugo-al-vapor-con-caldo-de-erizos.html>

Besugo al vapor con caldo de erizos

INGREDIENTES

1 besugo de 1 kilo
6 erizos de mar
2 puerros
1 zanahoria
1 cebolla
2 chalotes (cebolletas)
1/2 copita de oloroso de Jerez
200 gr. de algas
2 tacitas de arroz "bomba"
4 espárragos verdes delgados
1 hoja de laurel
Sal
Aceite virgen
Mantequilla
Pimienta
Azafrán.

PREPARACIÓN

Despojar al besugo de escamas y espinas y dividirlo en dos lomos limpios, repasando para eliminar las espinas pequeñas. Reservar los recortes, las espinas y la cabeza.

Poner en una cazuela un chorrito de aceite y sofreír los puerros, la cebolla, la zanahoria y el laurel. Bañar con el oloroso e incorporar los desechos del besugo, con unos granos de pimienta y unos hilos de azafrán. Cubrir con agua, salar y hacer todo media hora. Pasar el contenido de la cazuela por un chino y colarlo por un colador muy fino. Reservar el caldo. Abrir los erizos, extraer las gónadas y escaldarlas unos segundos en el caldo. Retirar.

Picar finísimamente los chalotes y sofreír en una cucharada de aceite y otra de mantequilla. Añadir el arroz.

Remover un poco e incorporar el caldo de pescado, bien caliente, en volumen doble que el del arroz.

Poner las algas en una olla con agua y hacer los lomos al vapor de la cocción de las algas.

Poner un lomo en cada plato y acompañarlo con el arroz, coronado por las yemas de erizos y decorado con los espárragos fritos.