

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/besugo-con-berberechos-en-gelatina.html>

Besugo con berberechos en gelatina

INGREDIENTES

2 besugos de 600 gr. cada uno
12 berberechos grandes
1 limón
10 tiras de piel de limón
3 gajos de limón
50 gr. de mantequilla
Gelatina
1 cayena
8 cucharadas de aceite virgen de arbequina
Sal.

PREPARACIÓN

Sacar dos filetes, sin escamas ni espinas de cada besugo. Salarlos. Poner al fuego una sartén con el aceite y la cayena, calentarlo un poco y dejar emulsionar fuera del fuego.

Poner en un cacito una cucharada de agua. En cuanto se caliente, echar los berberechos, y retirarlos en cuanto se abran. Colar el agua que hayan soltado y medirla. Añadir la gelatina, en la cantidad que indique el paquete.

Poner los berberechos, sin concha, sobre una rejilla y vaciarlos dos veces con la gelatina, dejando que la primera capa se enfríe antes de poner la segunda.

Calentar en un cacito tres cucharadas de agua con cuatro gajos de limón. Darle un hervor y dejar los gajos en infusión. Colarla y volver a poner el líquido al fuego; reducir un poco, bajar el fuego y añadir la mantequilla, batiendo constantemente.

Picar en juliana la piel del limón y blanquearla dos minutos en agua hirviendo. Aparte cortar en juliana unas tiras de piel de limón

Poner en una sartén amplia el aceite picante y dorar en él los filetes de besugo, de modo que la piel quede crujiente. Servir los lomos con la piel hacia arriba; sobre ellos, la juliana de piel de limón y a un lado los berberechos, con un cordón de mantequilla aromatizada