

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 18/04/2018 12:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-n%c3%a9coras.html>

Crema de nécoras

INGREDIENTES

1 kilo de nécoras (andaricas en Asturias)
500 g. de merluza (incluida la cabeza)
250 g. de rape
1 diente de ajo
1 zanahoria
1 tomate
1 cebolla
Perejil
3 yemas de huevo
Media copa de brandy
Un vasito de vino blanco
Crema de leche

PREPARACIÓN

Cocer las andaricas 15 minutos con meda cebolla, un diente de ajo y perejil.

En otra cacerola se cuece a fuego lento, durante 1 hora, el pescado elegido (rape y merluza, incluida una cabeza) con media cebolla, un ajo, tomate, zanahoria y una rama de perejil.

Tras haber cocido las andaricas se le desmenuza pacientemente la carne y luego se tritura su caparazón lo más posible. El jugo que sueltan se añade al caldo del pescado.

Una vez colado todo se le añade la carne de las andaricas, media copa de brandy, media de sidra o vino blanco, se rectifica de sal y pimienta y se deja cocer lentamente otra hora.

El toque final consiste en añadir las yemas batidas en un recipiente con unas cucharadas de caldo. Si se quiere quede más fina la crema de andaricas añadir crema de leche