

CHICHARRO ESCABECHADO, PAN Y PIMIENTOS

INGREDIENTES : 4 personas

- o 2 chicharros.
- o 1 cebolla.
- o 1 diente de ajo.
- o 1 zanahoria.
- o Vino blanco.
- o Vinagre de vino.
- o Sal.
- o 4 semillas de pimienta.
- o AOVE
- o 2 hojas de laurel
- o 2 pimientos rojos asados.
- o 2-3 rebanadas de pan de molde.
- o 1 bolsa de gourmet.



ELABORACION:



ESCABECHE

Se rehogan las verduras cortadas en brunoise en abundante aceite.

Se añade el vino blanco, las hojas de laurel y la pimienta.

Se deja reducir.

A continuación, se incorpora el vinagre y un poco de agua al gusto para que no este fuerte.



PESCADO:

Se limpia bien el pescado.

Se obtienen los lomos.

Se retiran las espinas con una pinza.

Una vez limpios, se le agrega sal.

Se introducen en el escabeche bien caliente, con el fuego apagado y dejando que se cocine con el calor que le queda.



PIMIENTO ROJO:

Se asan dos pimientos durante 40 minutos a 180º.

A los 20 minutos, se les da la vuelta.

Para que desprendan la piel, una vez sacados del horno, se les cubre con un paño húmedo.

Se pelan y se desprenden las pepitas procurando que estén lo más enteros posible.





ENMOLDADO

Se cubre el interior de un molde con papel sulfurizado.

En el fondo del mismo, se deposita el chicharro con la parte bonita tocando el papel sulfurizado.

Encima se acomoda una capa de pimientos rojos asados.

Se rectifican de sal.

Se hace otra capa con los lomos de chicharro.

La parte superior se cubre por completo con pan de molde descortezado.

Se pueden depositar una o dos cucharadas de la salsa de escabeche sobre el pan.

Se sella el contenido del molde con el papel sulfurizado.

Se presiona con otro molde igual y se le da la vuelta para que cuando enfríe se impregne el pan.

Se lleva al frigorífico.

Una vez frío, se desmolda.

y se corta en porciones para el emplatado.

PRESENTACION

El preparado, bien prensado, se corta en rectángulos para el emplatado y se deposita en el centro del plato o de la pizarra.

En la propia salsa del escabeche, se aliña el gourmet y se deposita encima del escabeche.

Como adorno, se traza una lágrima con aceite de perejil sobre la pizarra y se presenta.



VINO BLANCO CON CRIANZA COMA ALTA 2011

Viticultors Mas d'en Gil nos presenta este vino de Priorato (España), creado a partir de uvas Garnacha Blanca y Viognier y presentado en formato 0,75 L

Coma Alta 2011

Tipo: Vino blanco con crianza

Productor: Viticultors Mas d'en Gil

Denominación de origen: Priorato (España)

Uvas: Garnacha Blanca y Viognier

Botella: 0,75 L

Envejecimiento: Parcialmente fermentado en bodega.

Graduación: 15,0%