

CHICHARRO CON SUAVE ESCABECHADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

INGREDIENTES : 4 personas

- o 2 chicharros.
- o 1 cebolla.
- o 1 diente de ajo.
- o 1 zanahoria.
- o 2 frutas de la pasión (o en su defecto el zumo de frutas de la pasión).
- o Vino blanco.
- o Vinagre de vino.
- o Sal.
- o Agua.
- o 4 semillas de pimienta.
- o AOVE



ELABORACION:



ESCABECHE

- Se rehogan las verduras, cortadas en brunoise en abundante aceite.
- Una vez rehogadas, se le añade el vino blanco y se deja reducir.
- A continuación, se incorpora el vinagre y la fruta de la pasión junto a un poquito de agua. Reservar.



PESACADO

- Se limpia el pescado, comenzando por desprenderle la cabeza.
- Se quita la larga escama rugosa lateral
- Se obtienen los lomos.
- Con unas pinzas, se retiran las espinas.
- En el caso de que sean muy grandes los lomos, se trocean a la mitad.
- Se salpimientan.
- Se calienta el escabeche, y se introduce el lomo del chicharro, retirando del fuego el cazo/sartén, para que se cocinen con ese calor.



PRESENTACION

- Dividir el lomo en dos, si fuere preciso por su tamaño.
- Emplatar depositando en el fondo del plato el lomo, encima la fruta de la pasión y las verduras, una hoja de laurel y cubriendo la ración





con el escabeche.

NOTA:

Dado que el escabeche dura cierto tiempo, el resto del cocinado se puede llevar al frigo y servir con posterioridad.



VINO BLANCO CAPELLANIA MURRIETA.

Bodega Bodegas Marques de Murrieta, S.a.

Tipo de vino Blanco

Descripcion Denominación de Origen :Rioja

Variedad de Uva :100% Viura

Color amarillo dorado. Nariz bastante intensa, en la que predominan las notas provenientes de la crianza en madera, además de apuntes florales y de piel de limón. La entrada en boca es contundente; paso por boca dominado de nuevo por la madera, con una acidez correcta. Graso. Retronasal con recuerdos claros de vainilla.

Conviene decantarlo al menos una hora antes de su cata Maridaje: Pescados ahumados, gelatinosos al horno, todo tipo de productos frescos obtenidos del plato, incluido el paté, quesos y arroces.