

Sopa de pescados y mariscos:

Ingredientes:

- 2 cebollas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 500 g. de rape
- 500 g. de congrio
- 12 almejas
- 3 ramas de perejil
- 50 cl. de aceite de oliva virgen
- Azafrán y sal

Elaboración:

Poner una cazuela a fuego lento con las cebollas y los ajos finamente picados; dejar hacer tapado media hora. Pasada, agregar el pimiento verde en trocitos y seguir sudando la mezcla hasta que empiece a dorarse, momento en el que se añade el tomate pelado y picado.

Mantener media hora, revolviendo frecuentemente. Echar las espinas, pieles y recortes de los pescados en un cazo con agua y sal, así como el perejil y el azafrán. Hervir 30 minutos.

Echar un litro de fumet en la cazuela de la verdura; triturar hasta la liquidez.

En un cazo colocamos el 80% del líquido con los pescados troceados en dados de 2 cms.; mantener a 80 grados -sin hervir- 8 minutos.

El resto de la sopa se coloca en otro cazo con las almejas; retirar justo al abrirse. Juntar y servir.

Besugo al horno:

Ingredientes:

- 1 besugo de 1,5 kgs.
- 1 limón
- 2 patatas medianas
- 1 diente de ajo
- sal y aceite
- agua y perejil picado

Elaboración:

Pelamos las patatas y las cortamos en lonchas de 1/2 cm. De grosor. Las colocamos en la placa de horno, les añadimos un chorro de aceite y un vaso de agua. Metemos al horno caliente a 180 grados durante 20 minutos. Transcurrido el tiempo indicado, sacamos la placa con las patatas del horno y ponemos encima el besugo con sal.

Si la placa se ha secado, agregamos mas agua, sino, con ayuda de una cuchara, regamos el besugo con el caldo de la placa.

Realizada esta operación metemos al horno caliente a 180 grados durante 25 minutos aproximadamente. Cuando el besugo este perfectamente asado, lo abrimos por la mitad y lo colocamos en una fuente con las patatas.

Aparte, fileteamos el diente de ajo y lo ponemos en una sartén con un poco de aceite. Cuando comience a dorarse retiramos la sartén del fuego. Dejamos que se temple, vertemos el jugo que ha sobrado en la placa del horno y ligamos todo removiendo. Salseamos el besugo, espolvoreamos con perejil y lo adornamos con limón.

Autor: Leo Zurbano