

Será por recetas



Caldereta de kokotxas y gambas

Mariscos, Pescados

 8 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Kokotxas de bacalao
- 300 grs. de gambas peladas
- 2 Kg. de cebollas, 2 kg. de patatas
- 3 ñoras, 5 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimienta choricero
- 2 litros de fumet de pescado
- 1 guindilla, 1 vaso de vino blanco y otro de tinto
- 1 copa de brandy
- 250 gr. de tomate triturado
- Aceite, sal
- 100 gr. de almendra molida
- Perejil picado

Elaboración

En un caldero de hierro suficientemente grande, poner el aceite a calentar y dorar las gambas, las ñoras y el pimienta choricero sin dejar que se queme. Sacar y reservar.

En el mismo aceite, poner a pochar la cebolla cortada en aros finos hasta que esté perfectamente dorada y tierna. Mientras tanto, majar en un mortero los ajos junto con la almendra molida, las ñoras y el pimienta choricero. Añadir el brandy y batir todo hasta dejar una crema suave a la que se agrega el vino tinto para hacerla más caldosa. Añadir el majado al caldero con la cebolla y regar con el fumet de pescado. Dejar cocer durante 15 minutos.

En una sartén aparte, freír un poco las patatas que habremos cortado previamente a rodajas de 1 centímetro y reservar.

Triturar con la batidora la salsa obtenida en el caldero después de la cocción, sin que quede ningún trozo. Añadir las gambas sofridas reservadas y las patatas, y dejamos terminar de cocer unos 5 minutos más comprobando que las patatas estén tiernas. Rectificar de sal.

Colocar en el caldero con la piel blanca hacia arriba, las kokotxas frescas, limpias de pieles, bien ordenadas y, a fuego muy suave, dejar hervir muy lentamente con pequeños borbotones moviendo el caldero con un vaivén durante 2 minutos.

Cuando comiencen las kokotxas a soltar su gelatina, añadir 1 cucharada sopera de vino blanco y seguir ligando sin dejar de mover la cazuela a fuego muy suave. Según la calidad de las kokotxas y el grado de su frescura, su gelatina ligará con mayor o menor consistencia.

El tiempo total de cocción de las kokotxas dependerá de su tamaño. El tiempo medio está en 5 minutos para un tamaño mediano de kokotxas, pero hay que tener cuidado de no pasarse de tiempo para que no queden muy blandas.

Para servirlo, se debe espolvorear con dos cucharadas de perejil picado e, inmediatamente, aplicar al caldero varios movimientos giratorios con el objetivo de conseguir que todo el conjunto quede homogéneo.



Autor receta de Caldereta de kokotxas y gambas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012