

TERRINA DE BACALAO FRESCO DE NORUEGA O ISLANDIA Y ESCABECHE DE ALMEJAS

Para 10 raciones:

1 kilo de filete de bacalao fresco
100 g de puerro picado fino
100 g de zanahoria rallada
3 dientes de ajo picados
12 hojas de perejil picado
100 ml de Jerez seco
500 ml de agua
2 huevos
100 g de crema de leche
25 g de tomate concentrado
10 g de hojas de perejil picadas
Sal y pimienta, AOVE

ELABORACIÓN

LA TERRINA DE BACALAO:

1---En una cazuela, sofreíd con un chorro de aceite, la zanahoria y el puerro, y salpimentad. Añadid el ajo y perejil y sofreidlos ligeramente e incorporad el Jerez y dejad reducir.

2---Añadid a la cazuela el medio litro de agua y dejadlo cocer durante 5 minutos, a fuego lento y tapado.

3---Salpimentad los filetes y ponedlos dentro de la cazuela, dejadlos cocer 2 minutos. Retirad la carne de la mitad de los filetes y reservadlos.

4---Poned todo el contenido restante de la cazuela en un recipiente ancho y añadid también: la crema de leche, los huevos y el tomate concentrado. Triturad con un brazo eléctrico para conseguir una textura fina. Afinad el punto de sal y pimienta, y añadid los filetes de pescado reservados, desmenuzados a trocitos para sumar a la terrina textura más grande de pescado.

5---En una terrina de cerámica, apta para horno, forrada con papel sulfurado, poned la mezcla obtenida (o en moldes individuales)

6---Tapad la terrina con papel sulfurado y ponedla al baño maría, en el horno, a 160° durante 30 minutos. Pasado este tiempo, retirad el papel de la superficie y continuad la cocción 5 minutos más si trabajáis con moldes individuales, o 25 minutos más si lo hacéis en una terrina para compartir.

EL ESCABECHE DE ALMEJA FINA:

1 kilo de almeja fina

El escabeche:

50 ml d'AOVE

50 g de zanahoria a la juliana fina

50 g de puerro a la juliana fina

50 g de apio, picado fino

3 dientes de ajo laminados

6 ramitas de perejil picado

La piel de ½ limón a la juliana fina

La pulpa hidratada de una ñora, picada
½ guindilla picada
30 ml de vinagre de Jerez
100 ml de agua mineral
Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN:

- 1---**Poned las almejas “a purgar” de la posible arenita, en un recipiente con agua abundante con sal al 4%. Es muy práctico ponerlas en un colador ancho bien sumergidas en el agua salada, para evitar que toquen el fondo del recipiente y así no estén en contacto con la posible arenita que purguen.
- 2---**En una cazuela ancha, con aceite medido, poned a sofreír zanahoria, puerro y apio hasta un punto ligeramente dorado y salpimentad.
- 3---**Añadid el ajo, perejil, la piel del limón, la pulpa de la ñora y la guindilla y continuad el sofrito sólo 30 segundos.
- 4---**Incorporad el vinagre y el agua mineral y dejad cocer todo junto 30 segundos más. Salpimentad con prudencia.
- 5---**Incorporad las almejas y paseadlas por la cazuela con escabeche, controlad cuando se abren y apartad la cazuela del fuego. Vertedlo todo en un recipiente ancho para detener la cocción fuera de la cazuela. Reservad el escabeche en la nevera.

PRESENTACIÓN:

Servid a cada comensal un corte de la terrina, a temperatura ambiente y encima napadlo con una cucharada de almejas escabechadas también a temperatura ambiente.

OPCIONAL: podéis servir las almejas escabechadas sobre el corte de la terrina con las cáscaras o decidir hacerlo sin cáscara.

Carme Rusalleda y Raül Balam