

EMPANADA LÍQUIDA DE MAÍZ Y CONGRIO EN SALAZÓN

PARA EL CONGRIO EN SALAZÓN

Ingredientes:

Lomos de congrio de 600 gr.
Sal marina
Azúcar

Elaboración:

Hacemos una salmuera al 50% de sal marina y azúcar. Marinamos durante 24 horas los lomos abiertos. Retiramos la salmuera y lavamos con agua fría. Oreamos en cámara durante 7 a 10 días envueltos en tela y bandeja de agujeros. Para su uso tendremos que desalar en agua fría durante 24 horas cambiando el agua al menos un par de veces durante el proceso.

PARA LA EMPANADA

Ingredientes:

2120 gr. de maíz en lata
60 gr. de cebolla pochada
c/s de caldo de pollo
5,5 gr. de sal
2 gr. de xantana
1,5 gr. de lecitina de soja
0,5 gr. de colorante alimentario
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Ponemos en una olla el maíz con la cebolla y el caldo. Hervimos durante 30 minutos. Trituramos y colamos. Emulsionamos con el aceite, añadimos la lecitina, la xantana y el colorante.

PARA LA MASA

Ingredientes:

300 gr. de harina de trigo
200 gr. de harina de maíz
565 gr. de agua templada
10 gr. de sal
12 gr. de azúcar
1 cucharada de ajada

Elaboración:

Amasamos todos los ingredientes durante 15 minutos y reposar de 8 a 10 horas. Estirar con un pojo de ajada y cortar con un cortapastas. Freír en abundante aceite. Agujerear la parte superior.

PARA LAS MIGAS DE EMPANADA**Ingredientes:**

500 gr. de harina de trigo
200 gr. de ajada
200 gr. de leche
8 gr. de sal

Elaboración:

Amasar y reposar. Racionamos, filmamos y congelamos. Después rayamos sobre papel sulfurizado y horneamos a 165°C sin ventilador durante 15 minutos.

CONGRIO SECO CON CALDO DE SALAZONES**PARA EL CONGRIO SECO****Ingredientes:**

Congrio seco
Romero
Caldo de salazones

Elaboración:

Hidratamos el congrio seco durante 48 horas. Después lo ahumamos con romero. Envasamos al vacío con caldo de salazones y lo cocinamos durante 4 horas a 65°C.

PARA EL CALDO DE SALAZONES**Ingredientes:**

1,5 l. de agua
500 gr. de congrio en salazón
5 gr. de unto ahumado
30 gr. de lechuga de mar en salazón
c/s de cayena
1 hoja de laurel
20 gr. de vino blanco
70 gr. de cebolla
30 gr. de puerro
¼ de diente de ajo

Elaboración:

Limpiamos y cortamos la cola de congrio y las ponemos en sal gruesa durante 25 minutos. Lavamos y secamos. Pochamos las verduras finamente picadas, añadimos el vino blanco, las salazones y cubrimos con el agua.

Cocinamos lentamente 25 minutos. Colamos y reservamos.

PARA EL LACADO KABAYAKI

Ingredientes:

100 gr. de mirim
100 gr. de sake
100 gr. de soja
100 gr. de azúcar
0,5 gr. de xantana

Elaboración:

Ponemos al fuego el mirim y el sake y reducimos la mitad. Incorporamos la soja y el azúcar y reducimos a la mitad de nuevo. Añadimos la xantana, trituramos y quitamos el aire en la máquina de vacío. Enfriamos y ya podemos usar.

Con una brocha pintamos el congrio y vamos girando el pescado a la vez que le pintamos, al menos dos veces.

CONGRIO A BAJA TEMPERATURA CON CALDO DE MANITAS Y SETAS

PARA EL CONGRIO

Ingredientes:

Lomo de congrio
Grasa de manitas

Elaboración:

Hacemos porciones de 80/90gr. de lomo de congrio, lo envasamos al vacío con grasa de manitas y lo cocinamos a 65°C durante 2 horas.

PARA EL CALDO DE MANITAS

Ingredientes:

4 u. de patas de cerdo
750 gr. de cebolla
200 gr. de puerro
100 gr. de zanahoria
30 gr. de ajo
2 u. de tomate
2 u. de hoja de laurel
10 gr. de pimienta negra en grano
1 rama de tomillo
1 botella de vino tinto
200 gr. de grasa de manitas
8 gr. emulsionante en pasta
2 gr. de xantana

Elaboración:

Escaldamos las manitas de cerdo por un lado. Por otro lado partimos las verduras en bresa, doramos por el orden; ajo, cebolla, puerro y zanahoria. Cuando esté bien dorado añadimos el tomate y cocinamos bien. Desglasamos varias veces con el vino tinto hasta su total integración. Añadimos las patas de cerdo y el resto de hierbas aromáticas y especias. Cocinamos durante 8-10 horas. Colamos y enfriamos rápidamente para poder separar la grasa del caldo.

Reducimos hasta llegar al sabor deseado. Rectificamos de sal y después emulsionamos por cada litro de caldo con 200 gr. de grasa de las manitas. Que ha salido como resultado de hacer el caldo de xantana y el emulsionante en pasta

PARA LAS SETAS

Ingredientes:

Setas variadas
Ajo
Jengibre
Tomillo
Caldo de manitas
Ralladura de naranja

Elaboración:

Picamos el ajo, el jengibre y el tomillo.
Salteamos las setas con el ajo, el jengibre y el tomillo, glaseamos con un poco de caldo de manitas y terminamos con ralladura de naranja para aromatizar.