

Itxaskabra en salsa

Ingredientes para dos raciones: 1 Itxaskabra de un kilo, 12 almejas extras, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cebolla, 3 dientes de ajo picados, 1 guindilla roja, 2 patatas, 2 espárragos gruesos, 1 huevo cocido, sidra, perejil, caldo de pescado y sal.

Elaboración: Limpiar la itxaskabra en abundante agua salada y descamarla. Seguidamente, la troceamos en medallones un

poco gruesos y la sazonamos con sal.

En una cazuela de barro colocamos el aceite, la cebolla y los ajos picados. Una vez que comienza a dorarse, se agregan las patatas cortadas en finas rodajas y sobre éstas colocamos los trozos del pescado, espolvoreándolos del perejil bien picado e incorporando la guindilla cortada en trocitos.

A continuación, añadimos un chorrito de sidra y un poco más tarde el caldo de pescado, no dejando nunca de mover la cazuela que habremos de tener así durante unos 25 minutos. Cuando falten 10 minutos aproximadamente es cuando se echan las almejas. Comprobar punto de sal.

Finalmente, se adorna con el huevo cocido partido y con los espárragos.