

ITXASKABRA MARIÑELA

Restaurante "TALAI-PE" - GUETARIA

Ingredientes para 2 personas:

- 1 itxaskabra de 1 kg.
- 12 almejas
- 6 cucharadas de aceite
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo picado
- 2 patatas
- 1 guindilla roja
- 2 espárragos
- sidra
- perejil
- caldo de pescado
- huevo cocido
- sal

Preparación del plato:

Se limpian, desescaman y quitamos las tripas a la itxaskabra en abundante agua fresca, recortando igualmente con unas tijeras las espinas dorsales. Seguidamente la troceamos en medallones que no sean muy finos y los sazonamos.

En una cazuela de barro colocamos el aceite, la cebolla picada y los ajos machacados. Una vez empieza a dorarse la cebolla, agregamos las patatas peladas y cortadas, en rodajas finas y sobre éstas colocamos los trozos de la itxaskabra, espolvoreamos de perejil bien picado y la guindilla cortada en trozos. Seguidamente le añadimos un chorrito de sidra y un poco más tarde el caldo de pescado y las almejas, no dejando de mover la cazuela en todo momento y manteniéndolo de esta forma durante veinticinco minutos aproximadamente. Al final lo adornamos con huevo cocido partido y los espárragos.