

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.

SAGARDOA EDATEN REKORRA ?

Santus Lapian etz Mijel Astarbek 24 botella ditroko Kaja
bat + botil bat. 2 pertsona, 2 Sasu botella ustua.

MALAKATEA 20R DEN.