

LAMPREA A LOS 4 ESTILOS

PARA LA LAMPREA A LA BORDELESA

Ingredientes:

3 – 3,5 kg. de lamprea
2 u. de zanahorias
1 u. de cebolla morada
1 u. de puerro
1 diente de ajo
1,5 l. de vino tinto
Harina

Elaboración:

Troceamos la lamprea en porciones de 120gr., los extremos (cabeza, cola y las huevas) las reservamos para otras preparaciones. Extraemos toda la sangre de la lamprea y la dejamos en un recipiente. Los trozos anteriormente obtenidos, los salpimentamos, enharinamos y freímos en una cacerola, añadimos las huevas y la sangre y añadimos en trozos medianos las zanahorias, la parte blanca del puerro, la cebolla morada y el diente de ajo.

Añadimos el vino tinto, llevado todo a ebullición, para bajarlo a fuego medio durante 2,30 horas.

Extraemos los trozos de lamprea y texturizamos la salsa, colándola y añadiendo el resultado a la lamprea. Lo dejamos reposar 24 horas.

PARA LA LAMPREA EN ESCABECHE

Ingredientes:

Cabeza y cola de lamprea
Laurel
Aceite
Medio vaso de vinagre de vino blanco
1 u. de cebolla
1 u. de zanahoria

Elaboración:

De los trozos apartados en la elaboración anterior, la cabeza y la cola, fileteamos los que resulten de mejor corte, quitando la parte cartilaginosa. Lo introducimos en un cazo de aceite, que previamente hemos calentado a fuego suave, y en el que hemos introducido una cebolla en juliana, zanahoria en rodajas finas, 3 granos de pimienta y una hoja de laurel, calentamos sin llegar a hervir, y al final agregamos medio vaso de vinagre de vino blanco.

Dejamos enfriar y reposar, reservar en frío.

PARA LA LAMPREA FRITA

Elaboración:

Para esta parte del plato utilizaremos uno de los mejores trozos de la lamprea y filetearemos en rodajas de 1 cm. De grosor, para freírlas en el momento del pase y emplatado.

PARA LA MOUSSE DE LAMPREA

Ingredientes:

Salsa de lamprea a la bordelesa

Elaboración:

Apartamos un poco de la sala de la lamprea, la emulsionaremos con unas varillas y pondremos 1 hoja de gelatina y la dejaremos reposar 5 horas.