

número 3
febrero 2010

aragón

gastro

Mensual Aragonés de Gastronomía y Alimentación



Longaniza

embutido de carnaval

Tapas, vino
y longaniza

¡Gratis!
Con este número

2,5
euros



El restaurante +Billauba, en Fraga, imparte habitualmente cursos de cocina, además de diversas catas. Y quieren ofrecer a los lectores de GASTRO ARAGÓN algunas de las recetas que elaboraron en el pasado curso de cocina de Navidad, que pueden disfrutarse también a lo largo del año.

Caldereta de langosta

Ingredientes: Langosta, fumet, cebolla, pimiento chorricero o ñora, perejil, almendras, tomates maduros, puerro, ajos, aceite de oliva, sal, pimienta, brandy.

Preparación: Preparar un majado con las almendras el perejil el ajo y el brandy.

En una cazuela apropiada sofreír ligeramente en aceite de oliva virgen extra las rodajas de langosta y reservar.

A continuación sofreímos las cabezas con el ajo picado fino y añadimos las verduras picadas en cuadraditos finos y pequeños.

Una vez todo bien rehogado, mojar con el fumet y dejamos cocer unos 15 a 20 minutos. Sacamos el marisco de la cazuela y el resto lo trituramos y pasamos por el chino.

Ponemos todo el marisco en una cazuela y lo flameamos con el brandy después incorporamos la salsa y dejamos cocer todo junto a fuego lento 15 minutos. Cinco minutos antes de terminar la cocción añadir el majado.

Servir en platos hondos con una tostada de pan untado con ajo.



NAVIDAD. Asistentes al curso de cocina de Navidad, en Fraga, y Pierna de ternasco.

Pierna de ternasco rellena

Ingredientes: pierna de ternasco, caldo vegetal, pasas, piñones, orejones, carne picada (mezcla ternera y cerdo), brandy, jerez dulce, huevo, ajo, perejil, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración: Preparar una farsa con la carne picada el huevo, el ajo picado y el perejil. Salpimentar y rociar con el brandy.

Rellenar la pierna de ternasco, atar y disponer sobre una bandeja de hornear, rociar con aceite de oliva, también con el jerez dulce y acompañar con los frutos secos. Meter al horno durante unos 90 minutos aproximadamente a horno a 180° C. Ir rociando de vez en cuando con el caldo vegetal para que no se apesure el asado.

Frutas del bosque maceradas y solid rosado

Ingredientes: frutas del bosque (grosellas, frambuesas, moras, arándanos, etc), azúcar, pimienta recién molida, zumo de limón, cava solid rosado.

Preparación: Poner todas las frutas a macerar con el azúcar, el zumo de limón y la pimienta en el frigorífico durante algunas horas. Servir en plato hondo o copa de cóctel y terminar de llenar con el solid rosado.

CALDERETA

Plato pescador protagonizado por la langosta.

