

28.Abril.2018

MERLUZA A LA GALLEGA

INGREDIENTES para 4 personas

- 4 lomos o rodajas de merluza
- 2 patatas medianitas
- 100 gr de gambas
- 1 cucharadita colmada de pimentón dulce
- 4 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 1 cm de grosor. Las lavamos. Pelamos la cebolla y la cortamos también en tiras más bien gruesas.

En una cazuela al fuego ponemos las patatas con la cebolla y la hoja de laurel. Cubrimos con agua lo justo, salpimentamos y dejamos que cuezan a fuego medio. Al cabo de un par de minutos ponemos los guisantes (si son congelados necesitarán menos cocción y los puedes añadir con el pescado).

Cuando estén a medio cocer las patatas, tiernas pero enteras, añadimos las rodajas de merluza sal pimentada y dejamos que se hagan durante 5 minutos o algo más (según grosor), controlando bien la cocción para que no se nos pase. Hay que aprovechar bien el líquido del guiso, que no debe resultar caldoso

Mientras se hace el pescado se pone a calentar aceite en una sartén, se fríen los ajos laminados y cuando éstos estén dorando se le echa el pimentón y se retira la sartén del fuego para que no se queme. Removemos para que ligue bien la ajada.

Se puede escurrir el caldo de la merluza y de las patatas (guarda o congela para otro plato de pescado), pero yo prefiero dejarlo porque resulta una salsa deliciosa para el guiso. Se le pone la ajada por encima y se sirve el guiso al momento, caliente o templado.

BOLLA DULCE GALLEGA O LARPEIRA

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Para la masa:

- 25 gr de anís
- 100 gr de leche
- 50 gr de mantequilla
- 25 gr de levadura prensada de panadería
- 40 gr de azúcar
- 1 huevo tamaño L y otro para pintar la bolla
- un pellizco de sal
- 350 gr de harina tamizada

Para el almíbar:

- 100 gr de anís
- 100 gr de agua
- 100 gr de azúcar

Para la crema pastelera:

- 200 ml de leche entera
- 50 g de azúcar
- 20 g de maicena
- 2 yemas de huevo tamaño M
- 1 vaina de vainilla
- 1 trozo de corteza de limón.

ELABORACIÓN

Comenzaremos preparando primero el almíbar, para eso ponemos un cacito y cocemos durante 6 ó 7 minutos hasta que haya espesado un poco. Seguidamente preparamos la crema pastelera. Echamos todos los ingredientes en un bol y batimos con la batidora hasta que no veamos grumos. Vamos cociendo en el microondas a intervalo de un minuto a máxima potencia, en mi caso a 800W, en el microondas, removiendo entra cada vez y hasta que veamos que comienza a hacer hervir y espesar, será como en tres o cuatro minutos más o menos. Retiramos y removemos bien con las varillas hasta que veamos una textura uniforme. Tapamos con film la superficie y dejamos enfriar. Para la masa en un bol echamos la leche, el anís, la mantequilla y el azúcar y templamos un poco en el microondas, como un minuto más o menos a media potencia. Después añadimos el huevo y la levadura y mezclamos hasta que se disuelva. Añadimos la harina y la sal poco a poco y vamos formando la masa, que debe quedar blandita, pero manejable con las manos. Dejamos reposar la masa unos 15 minutos antes de darle forma redonda y aplastada.