

Cabracho a la Marinera

El cabracho es un pescado blanco que, aunque tiene muchas espinas y las de la aleta superior del lomo pueden provocar pinchazos dolorosos, es muy apreciado gastronómicamente por su sabor. Pide a tu pescadero que saque los filetes y utiliza las espinas para realizar un caldo, obtendrás fantástico fumet de ellas.

INGREDIENTES:

- 4 filetes grandes de cabracho
- 12 almejas
- 1 Cebolla grande
- 1 Dientes de ajo
- 1 Ñora
- 8 Almendras tostadas
- 2 Cucharadas de perejil fresco picado
- ½ cucharadita Pimentón de la Vera
- Una pizca Hebras de azafrán
- 1 Hoja de laurel
- 200g Tomate triturado
- 1 Cucharada aceite oliva
- 1/2L Fumet (caldo de

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Quitar el tallo y semillas a la ñora y rehidratar (si utilizas agua templada 10 minutos, si está fría 30 minutos).
2. Pelar la cebolla y el ajo, trocear por separado.
3. Rehogar en el aceite la cebolla con el laurel y la ñora, a fuego lento hasta que empiece a tomar color.
4. Adicionar el tomate, cocinar unos 5 minutos o hasta que esté hecho.
5. Agregar el caldo, cocinar 10 minutos, retirar el laurel y triturar.
6. Preparar la picada. Machacar en un mortero, las almendras tostadas, el ajo, la mitad del perejil, pimentón y hebras de azafrán, disolver con un poco de fumet y adicionar a la salsa.
7. Agregar los filetes de cabracho y las almejas. Cocinar a fuego suave 5-7 minutos (según grosor), espolvorear con el resto de perejil y servir.