

Mejillones al vapor



Ingredientes:

*2 kg de Mejillones.
3 hojas de Laurel seco.
1 limón.
1 vaso de agua.
Sal.*

Para comprar los mejillones lo mejor es confiar en productos que han pasado todos los controles de calidad. Para ello en España contamos con el mayor productor de mejillones del mundo que es Galicia. Donde cuentan con el mejillón de mejor calidad y sabor.

Para reconocer si el mejillón es gallego o no. Hay que mirar en el embase que disponga del sello correspondiente:

¿ Cómo limpiar los mejillones?

Limpiamos los mejillones y le cortamos los pelillos del laterales llamados barbas. Para retirar las barbas lo mejor es sujetar con el cuchillo y tirar hacia el lado estrecho de la concha, así con este movimiento conseguimos extraerlas. Luego, los pasamos por agua para así lavarlos.

Preparación de los Mejillones al Vapor:

Metemos los mejillones en una olla y le añadimos sal gruesa y las 3 hojas de Laurel seco. Añadimos también un vaso de agua.

Los ponemos al fuego y le ponemos la tapa a la olla. Cuando comience a hervir contaremos 8 a 10 minutos para que estén cocidos.

Hay que decir que puede haber mejillones que no se abran. Entonces los separaremos de los demás ya que debemos desecharlos por estar en posible mal estado.

En un plato o en una fuente, pondremos los mejillones ordenadamente. Sólo dejaremos la concha que contiene la carne del mejillón. La concha vacía la desechamos.

Pulpo a feira



Elaboración

Esta es la forma más típica de preparar el pulpo en Galicia, tanto es así que a este plato se le conoce en el resto de España como pulpo a la gallega. No hay reunión, romería o feira (feria) que se precie, en cualquier ciudad, pueblo o aldea de Galicia que no cuente con su lugar para comer buen pulpo.

Uno de los problemas que tiene la preparación del pulpo es que su carne es muy dura, de forma que antes era necesario darle una verdadera paliza, con un mazo de madera, para que se ablandase. Una alternativa al mazado, puede ser la congelación y descongelación, mediante este procedimiento se consigue que el pulpo se ablande y no es tan cansado.

PREPARACION

Poner el pulpo, bien limpio, en el congelador y dejar al menos 24 horas. Sacar el pulpo del congelador y dejarlo a temperatura ambiente hasta que esté totalmente descongelado.

Poner una olla al fuego, con abundante agua. Lo típico es usar un caldero de cobre, pero si no se tiene se puede usar una olla de acero inoxidable (truco: podemos meter un trocito de tubo de cobre para que le dé sabor antiguo).

Cuando el agua empiece a hervir asustamos al pulpo. (Al asustarlo conseguimos que la piel del pulpo no se despegue. Tras esta operación veremos que los tentáculos se quedan rizados.) Meter el pulpo en el agua hirviendo durante 1 segundo, sacarlo y volverlo a meter otro segundo. Repetimos esta operación 3 ó 4 veces, a la última dejarlo en el agua y que hierva a fuego medio/alto durante unos 30 a 45 minutos. Si el pulpo fuese de 4 kg. lo dejaríamos 1 hora.

Pincharlo de vez en cuando para comprobar cuando está tierno. Sacar el pulpo del agua, escurrirlo (Para escurrirlo lo ponemos sobre un vaso alto y un plato).

En la misma agua de cocer el pulpo, mientras escurre el pulpo durante unos 20 minutos, procedemos a cocer las patatas, peladas y cortadas en rodajas. Cuando estén tiernas sacarlas, escurrirlas bien y reservarlas.

Una vez escurrido, cortarle las patas en rodajas y el cuerpo en trozos no muy grandes, con la ayuda de unas tijeras.

Lo típico es disponer las rodajas de pulpo en platos individuales de madera pero si no tienen, preparar una fuente y colocar en el fondo las patatas y sobre ellas los trozos de pulpo formando una capa.

Echar por encima un buen puñado de sal gruesa y espolvorear con el pimentón picante y por último añadir el aceite de oliva extra virgen.

Caldeirada de pulpo



Ingredientes:

*1 pulpo de 2 kilos
600 g de patatas
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón dulce
aceite de oliva
laurel
sal*

Preparación:

Se limpia el pulpo y se congela como mínimo durante tres días, para ablandarlo.

Una vez descongelado lo metemos en agua y lavamos bien bajo el grifo, para eliminar la gelatina que cubre la piel.

Se pone una olla al fuego con agua abundante, la cebolla, sal y laurel. Cuando comience a hervir se introduce en el agua sumergiéndolo y levantándolo del agua hirviendo tres veces seguidas. Tras esta operación veremos que los tentáculos se quedan rizados. Dejamos entonces que el pulpo quede sumergido en el agua hasta que comience a hervir de nuevo, cuando esto ocurra contaremos aproximadamente 30-35 minutos o hasta que se pueda insertar la punta del cuchillo en la base de las patas sin problema. No conviene cocerlo en exceso ya que perdería la piel y los botones. Apagar el fuego y dejar reposar unos minutos dentro del agua. Se retira y escurre.

En la misma agua de cocción se ponen las patatas troceadas a cocer hasta que queden tiernas.

En una sartén doramos los ajos cortados en el aceite, la apartamos del fuego para que enfríe un poco y le añadimos el pimentón sin dejar de remover.

En una fuente ponemos primero las patatas, luego el pulpo cortado con tijeras, y le agregamos la ajada por encima.

Bacalao con tomate



Ingredientes

4 Tajadas de bacalao.

Harina

Aceite de oliva Virgen extra.

1 Cebolla.

3 Tomates bien maduros

Una pizca de pimienta negra

Sal.

Modo de elaboración

1 - Se desala el bacalao unas 48 horas antes, ir cambiando el agua dos ó tres veces.

2 - Rebozar las tajadas de bacalao con harina, se frien en aceite abundante, sin cocerlas demasiado, se van apartando en una cazuela baja en la cual vamos a terminar de preparar el plato.

3 - Aparte y con un poco de aceite del que hemos frito el bacalao preparamos la salsa de tomate, primero ponemos la cebolla picada muy fina y cuando este transparente le añadimos el tomate bien triturado, le añadimos un poco de sal y una pizca de pimienta negra,

4 - Cuando la salsa le falten unos 5 minutos para que esté terminada de hacerse, la incorporamos al bacalao y dejamos que termine de cocer a fuego muy suave.

Nota.- Este bacalao lo podemos servir solo con la salsa de tomate o bien acompañarlo con un poco de arroz hervido y lo que también le viene muy bien son unas alcachofas rebozadas con harina y fritas.

Chipirones al ajillo



Ingredientes:

Sal

Aceite

Ajo

Chipirones

Preparación:

Lavamos los chipirones en agua salada (o agua del mar), los secamos bien para que no salten en la sartén y los Ponemos a fuego fuerte en una sartén con aceite de oliva.

- 1. Cuando esté bien caliente echamos los chipirones y procurando que no se desprendan las cabezas, los doramos.*
- 2. Añadimos entonces el ajo cortado fin y lo pochamos unos minutos con los chipirones.*
- 3. Los sacamos de la sartén, escurrimos bien el aceite y los espolvoreamos con sal fina y un poco de perejil picado fino.*

Almejas a la marinera



Ingredientes:

Un kilo de almejas

Un par de dientes de ajo

Una cebolla o cebolleta

Harina, una cucharada normal

Un vasito de vino blanco

Aceite bueno de oliva

Preparación:

Las **almejas a la marinera** es un plato que no tiene mucha dificultad de preparar. Para comenzar pon las almejas en remojo, con abundante agua, para que suelte toda la arena y se limpien. Esto es importante para que a la hora de comerlas no tengan arenilla.

Con ayuda de una tabla de cortar, picamos los dientes de ajo y la cebolla en trozos bien pequeños.

Una vez cortados, los vamos a rehogar en una sartén, de buen tamaño para que luego quepan las almejas, con un poco de aceite claro.

Hasta que se pochen y doren no demasiado. En ese momento le agregamos la cucharada de harina, removemos hasta que se integre completamente.

Finalmente, se añade a la sartén la copita de vino blanco y las almejas ya limpias y escurridas.

Las dejamos rehogando unos minutos hasta que observemos que se han abierto todas o casi todas las almejas. Se le puede dar un toque de perejil que siempre le dará buen gusto.

Cuando creamos que ya están bien hechas y abiertas, es el momento de apartarlas y servir las para comer en caliente

Mejillones en salsa picante



Ingredientes

24 mejillones grandes
1 cebolla
4 dientes de ajo
2 pimientos verdes
2 tomates grandes y muy maduros
3 cayenas
2 hojas de laurel
2 vasos de vino blanco
Aceite de oliva
Azúcar
Sal

Preparación

Limpiamos a fondo los mejillones bajo el grifo, raspando toda la suciedad de las conchas y cortando las barbas. Una vez limpios los colocamos en una perola, con el vino blanco, el laurel y un poco de sal. Calentamos hasta que se abran (unos 10 minutos). Los sacamos, los escurrimos, quitamos las partes de las conchas que no contienen carne y los colocamos en una cazuela de barro.

En una perola a parte ponemos aceite a calentar. Cuando esté humeante echamos los ajos laminados y las cayenas partidas, esperamos a que estén dorados (sin llegar a tostarse) y añadimos la cebolla y el pimiento verde cortados muy finos, bajamos el fuego y pochamos el conjunto hasta que esté tierno. A continuación añadimos los tomates pelados, despepitados y rallados. Añadimos sal y media cucharada de azúcar y seguimos cocinando hasta que el tomate haya soltado todo su agua y se haya oscurecido. En ese momento vertemos la salsa sobre los mejillones y dejamos cocer 5 minutos más. Se sirve muy caliente y en compañía de un buen vino Albariño o Ribeiro. Buen provecho ;)

Nota: si vemos que la salsa queda muy espesa, podemos aclararla con un poco de caldo de cocción de los mejillones

Merluza a la gallega



Ingredientes:

*2 trozos de merluza por persona
2 patatas medianas por persona
sal
1/2 cebolla
aceite de oliva
ajada: aceite de oliva, ajo, pimentón dulce*

Preparación:

Ponemos en una cazuela abundante agua y echamos la media cebolla limpia y las patatas peladas y cortadas en rodajas de 1-2 cm procurando que nos queden todas por igual. Echamos un chorro de aceite de oliva y sal. Ponemos a hervir. Pasados 10 minutos echamos las rodajas de merluza. Dejamos cocer hasta que la merluza este lista.

Mientras preparamos la ajada: ponemos en un cazo aceite de oliva, 1 - 2 dientes de ajo limpios y enteros y cuando empiecen a dorarse retiramos del fuego y añadimos 1 cuchara de pimentón dulce, removemos para que no se nos queme y añadimos un poco de agua de la cocción de la merluza para que no se enfríe si fuese necesario. Dejamos reposar para que el pimentón se vaya al fondo.

Emplatamos: ponemos las patatas y la merluza en el plato y salseamos con la ajada por encima. Listo para servir caliente.

Paella de marisco



Ingredientes:

400 gramos de arroz bomba

12 langostinos

4 cigalas

12 almejas

8 mejillones

1 litro de caldo de pescado y marisco (quizá un poquito más)

1 cebolla

1 diente de ajo

2 tomates

½ pimiento rojo

½ pimiento verde

½ vaso de guisantes

1 hoja de laurel

200 gramos de anillas de calamar

50 mililitros de vino blanco

azafrán

aceite de oliva

sal

Hacemos un caldo- fumet con los cáscaras de las gambas y langostinos y la piel y las espinas del rape, merluza, etc. añadimos una cebolla, unas hojas de laurel, y salpimentamos. Lo colamos y reservamos.

Pelamos y picamos la cebolla y el ajo cortamos los pimientos en trocitos, rallamos los tomates (quitando la piel y las semillas) y limpiamos los mejillones y las almejas para quitar la arena.

Cogemos la paellera y rociamos con aceite de oliva, añadimos los langostinos y las cigalas damos varias vueltas y retiramos.

Seguidamente introducimos los mejillones con un poco de vino, un poco de sal y lo tapamos para cocine al vapor, cuando se hayan abierto los retiramos y reservamos.

En la misma paellera hacemos un sofrito con la cebolla y el ajo, incorporamos los pimientos, los guisantes y el laurel, cuando esté tierno añadimos las anillas de calamar y regamos con el tomate frito, sazonamos al gusto.

Añadimos el arroz bomba y lo tostamos ligeramente unos minutos removiendo de vez en cuando, incorporamos las almejas, el caldo que hemos preparado al principio y las hebras de azafrán.

Lo dejamos unos 8 o 10 minutos, antes de que se consuma el caldo retiramos del fuego y añadimos los mejillones y tapamos, dejamos reposar unos minutos y servimos.