

carabinero

Carabineros del sur de España. Más pequeños y más dulces. “Lo que hacemos es, simplemente, abrirlos por la mitad, cocinarlos en papillote a 180 °C durante 6 minutos, y ponerles un trocito de sobrasada en la cabeza. De este plato hay muchas versiones, cada cual con productos más sofisticados. Descubrimos que la sobrasada potencia aún más el sabor del animal, que no es tan potente como el del norte, y que, por otro lado, al depositar la sobrasada en la cabeza se da una sensación muy real, por la que parece prácticamente idéntica al propio coral del carabinero”.

El carabinero

Con una dimensión que oscila entre los 20 y los 40 cm, habita en los fondos marinos de arena y fango, en profundidades comprendidas entre los 500 y los 2.000 m. Su alimentación está compuesta por restos orgánicos, plancton y algas.

La sobrasada

Embutido crudo curado que se elabora a partir de carnes seleccionadas del cerdo, que se condimentan con sal, pimentón y pimienta negra. Se embute en tripa y presenta una lenta maduración. El origen de su nombre se encuentra en Sicilia, donde se practicaba una técnica conocida como *sopressa*, que significa ‘picado’, aplicada a la carne para embutir. De allí pasó a España gracias al comercio marítimo, y de Valencia se expandió hasta Mallorca, donde vio su mayor desarrollo a partir del siglo XVI.



CARDINAL PRAWN

CARDINAL PRAWNS FROM SOUTHERN SPAIN. SMALLER AND SWEETER. 'WHAT WE DO IS SIMPLY SPLIT THEM OPEN, COOK THEM EN PAPILOTE AT 180°C FOR 6 MINUTES, AND THEN PUT A BIT OF SOBRASSADA ON THE HEAD. THERE ARE LOTS OF VERSIONS OF THIS DISH, EACH WITH MORE SOPHISTICATED PRODUCTS. WE DISCOVERED THAT THE SOBRASSADA REALLY ENHANCED THE FLAVOUR OF THE ANIMAL, WHICH ISN'T AS STRONG-TASTING AS THE ONES FROM THE NORTH; AND THAT, ON THE OTHER HAND, PUTTING THE SOBRASSADA ON THE HEAD GIVES IT GREAT REALISM, BECAUSE IT'S PRACTICALLY IDENTICAL TO THE JUICES CONTAINED IN THE HEAD OF THE ACTUAL PRAWN.'

THE CARDINAL PRAWN

RANGING IN LENGTH BETWEEN 20 AND 40 CENTIMETRES, THE CARDINAL PRAWN, ALSO KNOWN AS SCARLET SHRIMP, LIVES ON THE SANDY OR MUDDY SEA FLOOR, AT DEPTHS OF BETWEEN 500 AND 2,000 METRES. IT FEEDS ON ORGANIC REMAINS, PLANKTON AND ALGAE.

SOBRASSADA

A RAW, CURED SAUSAGE MADE FROM SELECTED PORK CUTS AND SEASONED WITH SALT, PAPRIKA AND BLACK PEPPER. IT IS ENCLOSED IN A NATURAL CASING AND SLOWLY CURED. THE ORIGIN OF ITS NAME IS SICILIAN, WHERE A TECHNIQUE KNOWN AS SOPRESSA, MEANING 'CHOPPED', WAS APPLIED TO MEAT FOR MAKING SAUSAGES. FROM THERE IT CAME TO SPAIN WITH MARITIME TRADE, AND FROM VALENCIA IT EXPANDED TO MAJORCA, WHERE IT DEVELOPED FROM THE 16TH CENTURY ONWARDS.

