

PEPA MUÑOZ: Nuestro querido “sabor a sur” ... esa mezcla de mar y montaña, de pasión y cultura, de arte y gastronomía... es la mejor combinación para el Skrei noruego ¡Un plato de lujo que brillará en la cuna de los ibéricos!

GARBANZOS CON ESPINACAS Y SKREI. - (Andalucía)

Ingredientes:

- 4 lomos de Skrei de 100gr
- 1/2 kg de garbanzos cocidos (variedad pedrosillano)
- Un manojo de espinacas
- Una cebolla blanca
- 1/2 cebolla morada
- Un tomate maduro
- Un pimiento rojo
- 1/2 cabeza de ajo
- Laurel
- Pimentón dulce
- Comino molido
- Un huevo cocido
- Sal
- AOVE
- Un litro de agua

Preparación:

En una sartén ponemos aceite y las hojas de laurel. Lo calentamos a fuego medio-bajo durante unos 30 minutos. Pasado ese tiempo, apartamos del fuego y añadimos los lomos de Skrei para que se confiten y reservamos.

Ponemos en una olla la cebolla, el tomate, el pimiento, los ajos, el laurel, sal y un litro de agua. A fuego fuerte, durante una hora dejamos cocer y hacemos un caldo. Pasado ese tiempo, sacamos toda la verdura y en ese mismo caldo, ponemos las espinacas limpias y cortadas. La verdura que hemos sacado, la trituramos (del pimiento cogemos sólo la mitad). Añadimos al caldo donde están las espinacas los garbanzos y la verdura triturada. Lo ponemos a cocer durante 30 minutos a fuego bajo.

En una sartén con un poco de aceite, rehogamos el pimentón y el comino (poco tiempo para que no se queme el pimentón) y lo añadimos al caldo. Removemos.

Emplatado:

En el fondo del plato ponemos el guiso. El lomo de Skrei lo colocamos encima. Sobre éste ponemos el huevo y la cebolla morada picada.

PASOS

Paso 1: confitar el Skrei

Paso 2: vista del fondo de la olla con los garbanzos y toda la verdura preparada

Paso 3: triturado de la verdura más añadido de garbanzos y espinacas. Rehogar pimentón y comino

Paso 4: Emplatado