

R E S T A U R A N T E - A S A D O R

PUERTO ZABALA



+34 9444912166 Calle Aretxondo n°20 (48990) Algorta-Getxo (Bizkaia)

Ijada de Bonito

Ingredientes:

- 1 ijada de bonito
- 1 patata grande
- 1 pizca de ajo, finamente picado
- 1 guindilla
- 1 chorrito de vino blanco
- 100 cc. de tomate concentrado
- vinagre
- sal
- perejil

Con una pizca de sal, cocer la patata en agua, hasta que quede tierna.

En una sartén, aparte, poner aceite, el ajo, la guindilla, el tomate concentrado, el vino blanco y un poco de sal. Dejar hacer unos minutos.

Hacer la ijada en la plancha, entera, con cuidado de que no se queme, ni se haga demasiado por dentro.

Servir la ijada, junto con la patata troceada y adornada con perejil picado. Echar un chorrito de vinagre sobre ambas. Cubrir la ijada con el sofrito de tomate.

Kokotxas de Bacalao

Ingredientes, para cuatro personas:

- 500 grs. de kokotxas de bacalao
- aceite de oliva
- 1 pizca de guindilla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de harina
- perejil picado

- 50 cc. caldo de pescado
- 1 pizca de sal

En una cazuela, a fuego no muy vivo, poner el aceite, los dientes de ajo, partidos por la mitad, y la guindilla. Cuando los ajos se doren, se retiran y se reservan.

Sin dejar enfriar el aceite, añadir la harina, mezclando bien. Añadir las kokotxas, rehogarlas.

Añadir el perejil, el caldo de pescado y la sal. Dejar cocer todo, durante unos minutos.

Servir las kokotxas, adornadas con los trozos de ajo.

Pastel de Cabracho

Ingredientes para cuatro personas:

- 6 huevos
- 250 cc. de nata líquida
- 50 cc. de tomate natural, triturado
- 1 cabracho de unos 400 grs.
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- Sal

Cocer ligeramente el cabracho, junto con el puerro y la zanahoria. Seguidamente, quitar la espina y la piel al pescado y deshacerlo en trozos pequeños.

Añadir los huevos, la nata y el tomate. Añadir sal, al gusto. Pasar todo por la batidora. Verter todo en un molde, previamente engrasado con mantequilla y pan rallado.

Calentar el horno a unos 150°. Introducir el molde en el horno, al baño María*, durante 1 hora, aproximadamente.

Vaciar el molde con cuidado. Cortar el pastel en rodajas. Servirlo frío, sobre trocitos de lechuga, con mayonesa y adornado con una pizca de perejil picado.

*Introducir el molde en un recipiente más grande, con agua. Tener cuidado de que el agua no sobrepase mucho la mitad de la altura del molde. De esta manera, evitaremos que el agua penetre en el interior durante la ebullición.