

PILDIL DE GAMBAS Y ÑOQUIS NEGROS CON TEMPURA DE BACALAO

INGREDIENTES: Para 4 personas

400 gr. de bacalao a punto de sal

16 gambas rojas o gambones

1 dl de aceite de oliva

4 ajos y perejil

1 guindilla picante y unas escamas de sal maldon

PARA LOS ÑOQUIS

400 gr. de patatas peladas

3 bolsitas de tinta de calamar

1 huevo

200 gr. harina

sal, pimienta y nuez moscada

PARA LA TEMPURA:

80 gr. de harina

120 gr. de agua muy fría y una pizca de sal

Aceite de oliva para freír.

ELABORACIÓN:

Cortar las patatas en trozos grandes, y cocer en agua con algo de sal hasta que estén bien tiernas, escurrir, pasar por el pasapurés, añadir la tinta de calamar, mezclar, añadir el huevo y el sazónamiento, mezclar, ir poniendo la harina poco a poco, en dos tres veces, y pasándola por el tamiz. Esto lo podemos hacer con la espátula hasta casi el final, después acabaremos con la mano.

Extender la masa a una altura de 6 o 7 mm. y cortarla con un cortapastas de unos 5 o 6 cm. de diámetro. Cocer en agua hirviendo con sal durante un par de minutos, flotarán enseguida.



PILPIL DE GAMBAS Y ÑOQUIS NEGROS CON TEMPURA DE BACALAO

Sacar a un recipiente con agua muy fría, enfriar y escurrir, reservar.

Pelar las gambas y reservar las cabezas para otra elaboración, reservar

Cortar el bacalao en bastoncitos de unos 5 o 6 cm de largo y menos de 1 cm de grosor, reservar

Hacer la tempura: poner la harina con un par de gramos de sal en un bol, añadir el agua muy fría poco a poco, moviendo con varilla, reservar hasta la hora de freír el bacalao, justo antes de montar el plato, así quedará más crujiente.

Poner aceite de oliva a calentar, añadir los ajos laminados y la guindilla, poner las gambas y el perejil, cocinar al punto (muy poco), sacar las gambas y casi todo el aceite, dejando un poco en la sartén donde doramos los ñoquis durante un par de minutos.

MONTAGE: colocar los raviolis en el plato, sobre ellos las gambas, y al lado el bacalao recién frito. Poner el pilpil sobre las gambas y los raviolis y decorar al gusto, en este caso con fundamento, rico, rico.

Maridaje: Brut Barroco Reserva de Freixenet, bien frío.

