” Nougat ” de rape y langostinos.



Nougat de rape y langostinos

Hoy toca receta marinera , de las que se guardan de generación en generación con mucho cariño. Estos guisos marineros , con productos frescos y de temporada son un placer cocinarlos y no te cuento ya degustarlos, mojando mucho pan. Y cuántos recuerdos te traen de la niñez.

El nougat de rape, difiere del ” suquet de rap” , en que éste último se prepara con majado de almendras y se le añade al guiso patatas. Es otro guiso marinero autentico. Si queréis la receta , pinchar aquí Suquet de rape

El nougat lo vamos a preparar también con un majado , pero en este caso con piñones , ñora , pan, ajo y perejil. El toque se lo daremos con una copa de jerez seco y un fumet de pescado a base de cabeza de rape y merluza. Es un fumet más ligero que el que utilizo para los arroces, pero queda realmente estupendo .

El nougat lo he preparado en cocotte, sale genial. Puedes utilizar barro, si dispones de gas y si tienes vitroceramica o inducción , pues una buena cazuela de cocción lenta . Nunca olla rápida para estos guisos tradicionales , pierden mucho. Lo que es muy importante es conseguir la salsa trabada y el rape en su punto de cocción . Yo he pedido en la pescadería 2 colas de rape limpias y en trozos grandes (en total habia casi unos 2 kg de rape limpio) , me gusta poner dos trozos por persona, con sus langostinos y almejas. Las almejas , acordaros de ponerlas mientras preparais el guiso en agua con sal gorda, removiendo para que suelten la arenilla. La ñora la tendremos ya hidratada, para sacar la pulpa.

INGREDIENTES : 4 personas

– 8 trozos grandes de rape, incluida la cola del rape. Yo directamente he comprado 2 colas de rape.

– 8 langostinos frescos.

– 12 almejas.

– 2 dientes de ajo.

– perejil.

– 1 ñora.

– 3 rebanadas de pan duro.

– un puñado de piñones. Como 2 cucharadas.

– 1 cucharada de pimentón de la Vera dulce .

– 1 tomate grande natural maduro y rallado.

– 1 copa de jerez seco. Si no díspones, utilizar vino blanco.

– 400 ml de fumet de pescado.

– sal

– aceite de oliva virgen extra .

– harina.

– 1 cayena cortada en aros.



Nougat de rape y langostinos

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Antes de empezar a preparar el nougat , debemos realizar 2 pasos previos.

Las almejas las ponemos en un bol con agua y sal gorda, para que vayan soltando toda la arenilla durante mínimo 30 minutos . Y la ñora tambien la tendremos al menos 6 horas hidrantandose con agua , de lo contrario tendríamos que

utilizar agua caliente e hidratarla 30 minutos.

Paso 2:

Limpiamos el rape y dejamos escurrir. Una vez seco lo vamos a salar y pasar ligeramente por harina.





Paso 3:

Vamos a empezar el nougat. En una cocotte o cazuela con aceite de oliva virgen extra, salteamos los langostinos ya limpios , no mas de 1 minuto y reservamos.

Cambian enseguida de color, y no hay que saltear mucho para que nos queden al final del guiso en su punto.





Ahora ponemos los piñones unos segundos, con cuidado que no se quemen. Sólo queremos dorarlos. Reservamos

Ponemos el pan duro , ya cortado y los dos ajos pelados y doramos.





Paso 5 :

Preparamos el majado y aquí apagamos el fuego .

Para el majado yo utilizo mortero, pero podéis utilizar batidora.

Lo primero es quitar a la ñora las pepitas y el pedúnculo, e intentar sacar su carne o pulpa .



Nougat de rape y langostinos

Ponemos en el mortero los piñones tostados, el perejil, el pan con el ajo dorado, la carne de la ñora y la copa de jerez seco . Vamos machacando hasta conseguir como una especie de pasta.

Rallamos el tomate natural . Reservamos .

Paso 6:

Es hora de continuar con el nougat, encendido de nuevo el fuego, vamos a marcar el rape en 2 tandas. Reservamos .





Ahora sofreimos el tomate rallado con el pimentón de la Vera y la cayena en aros. Añadimos el majado y el fumet de pescado . Dejamos 5 minutitos y añadimos el rape. Como son trozos gordos los dejamos en chup chup 15 minutos y a continuación añadimos las almejas , avivando el fuego para que se abran . Incorporar los langostinos un minuto y apagar el fuego .





Dejamos reposar y servimos. A disfrutarlo. .. con un buen pedazo de pan para moja y moja.

Si lo preparas cuéntame , que me hara mucha ilusión .



Nougat de rape y langostinos

.