

Tortillitas Horneadas de Cebolletas cubiertas de Jibia al Pil-Pil.



Acaba de arrancar una nueva Semana Santa y recupero para vosotros una receta que, aunque lejos de lo tradicional, se asoma a ese legado gastronómico con el que hemos crecido la mayoría de los españoles.

Como son muchos los blogs que han compartido ya magníficas opciones de guisos deliciosos y porque mis platos de cuchara son un pelín alternativos, mi propuesta para esta semana pretende dar un pequeño giro a una elaboración de siempre: la sempiterna tortilla de cebolleta del Vienes Santo, reconvertida en un bocado exquisito a la que he añadido además, siguiendo los consejos de mi pescatero, un pil-pil de Jibia que ha estado a punto de costarme un disgusto, pero que al final he solventado dignamente.

El Pil-Pil, elaboración de origen vasco es, para los que aún no lo sepan, una

emulsión hecha con aceite de oliva virgen extra templado y la gelatina que suelta el producto cocinado en el mismo (normalmente bacalao). Una salsa untuosa, de color amarillo blanquecino, en la que conjugan de maravilla los matices de un buen aceite con el sabor del pescado.

Pero aquí en Andalucía se le llama también pil-pil a la salsa de aceite, ajo frito y guindillas o pimentón en la que se cocinan gambas o cefalópodos y que no llega a cuajarse como la anterior, aunque el aceite consigue impregnarse de los aromas y sabores de los mariscos.

Me hubiera gustado conseguir la textura del primero aunque, finalmente, se asemeja más a la también deliciosa elaboración típica del sur.

Sé que como protectora de la tradición no tengo remedio y puedo parecer incluso irreverente. Pero debéis saber que, en mi empeño por redimirme, seguiré insistiendo a mi hermana Teresa, albacea de los libros de cocina de la familia y con un extraordinario talento literario, para que colabore conmigo y comparta con nosotros los secretos mejor guardados de las antiguas recetas familiares y crear un espacio dedicado a esos platos de cuchara que, salidos de sus manos, evocan los de la abuela.

Los mismos en los que de momento yo me aventuro a experimentar, convirtiéndolos en cocina pueblo-fusión y que han dado como resultado unas jugosas «Tortillitas Horneadas de Cebolletas cubiertas de Jibia al Pil-Pil» de las que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Tortillita Horneada de Cebolleta

Cubierta de Jibia al Pil-Pil

«Tortillitas Horneadas de Cebolletas cubiertas de Jibia al Pil-Pil»

Ingredientes

(para 6 tortillitas):

Para la crema de Piquillos (como base)

- 2 Pimientos del Piquillo en conserva (sin nada de piel ni semillas).
 - Unas Hojitas de Albahaca Fresca.
 - Una Cucharada de Salsa de Soja.
 - Una Pizca de Azúcar.
 - Una Pizca de Pimienta Recién Molida.
- Una Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Picual.

Para las Tortillitas

- 2 Cebolletas medianas.
- 100 gr. de Bacalao en su punto de Sal.
 - 3 Huevos.
 - Una pizca de Ají o Cayena molida.
 - Una pizca de sal.
- Media Cucharadita de Cúrcuma (ese potente anticancerígeno).
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Para el Pil-Pil de Jibia

- 150 gr. de Jibia cortada en finísimas tiras.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina.(puedes usar otro si quieres).
- 3 Dientes de Ajo Pelados.
- 2 Guindillas o Cayenas.
- Una cucharada de Vinagre de Moscatel (o de Manzana también vale).

Para emplatar

- Alma de Caviar.
- 6 Hojitas de Albahaca Fresca.

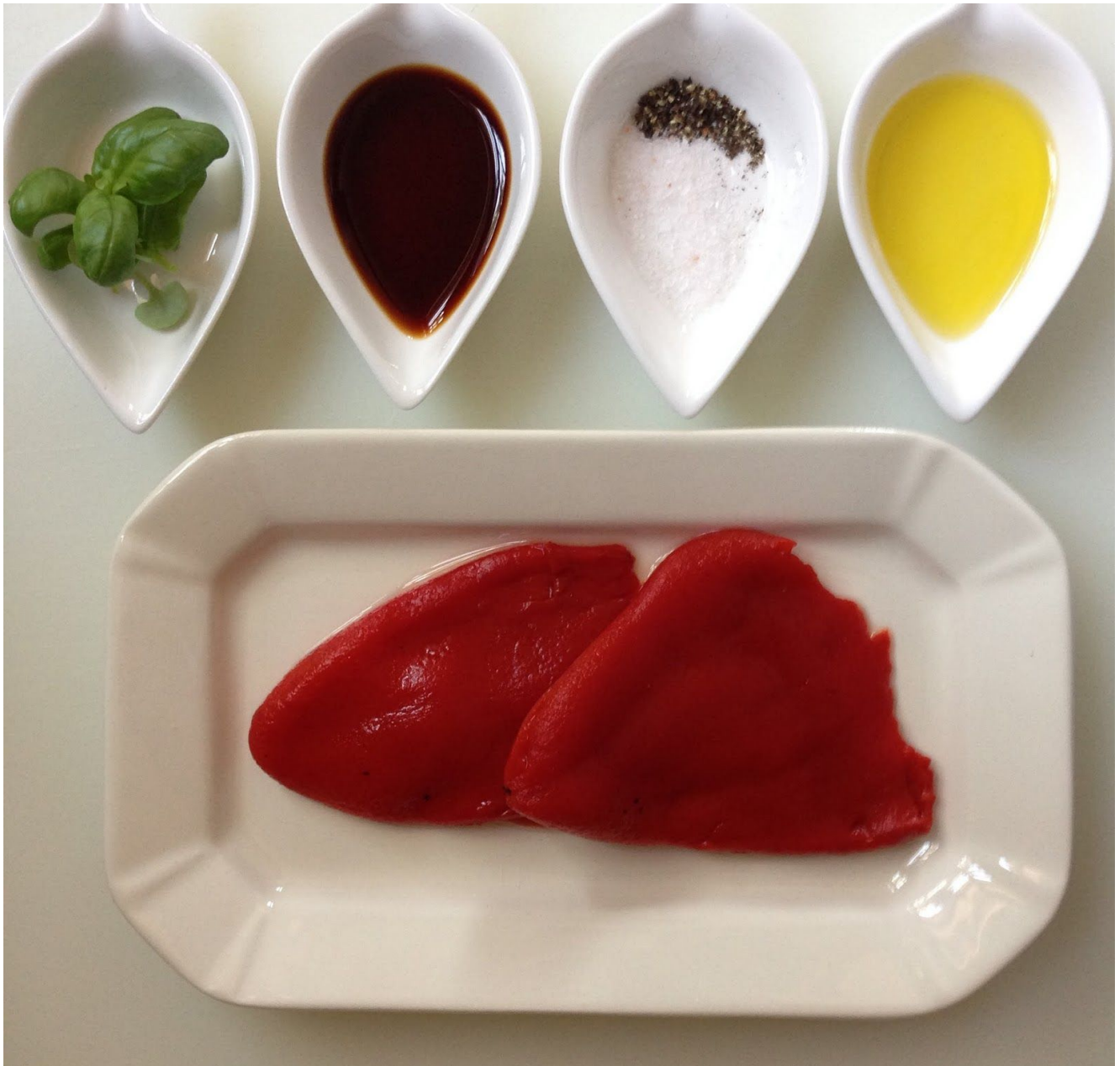
Material Extra

- Biberón de boquilla fina.
- Batidora (tipo minipimer).
- Molde antiadherente de Muffin.

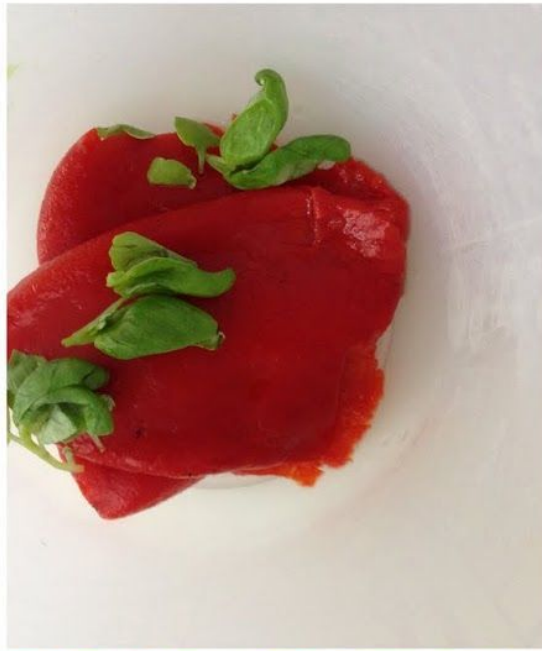


Paso a Paso

Comenzamos con la crema de piquillos. Para ello cogemos la minipimer, los pimientos del piquillo en conserva (sin nada de piel ni semillas), las hojitas de Albahaca Fresca, la salsa de soja, la pizca de azúcar, de pimienta y la cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Picual.



Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes y trituramos hasta tener una finísima crema que reservaremos en un biberón con boquilla fina.



Continuamo

s con las tortillitas y para hacerlas necesitaremos las cebolletas, el bacalao en su punto de Sal, los huevos, la pizca de Ají o cayena molida, de sal, la media cucharadita de cúrcuma (ese potente anticancerígeno) y 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra además del molde de muffins y la minipimer.



Ponemos a calentar el horno a 180°C.

Pelamos (quitando la primera capa) y troceamos las cebolletas. Las ponemos a pochar a fuego medio en una sartén con dos de las cucharadas del aceite, un poco de sal y cocinamos removiendo con frecuencia . Cuando empiece a transparentarse la cebolleta, bajamos el fuego y cocinamos durante 5 minutos más tapada. Una vez doradita, retiramos del fuego y reservamos.



Quitamos la piel al bacalao y lo desmigamos. Lo ponemos en un bol y reservamos.



Incorporamos a los huevos las especias (la cúrcuma y el ají molido) y una pequeña pizca de sal y trituramos con la batidora. Mezclamos el bacalao con la cebolleta pochada en el bol y le añadimos el huevo batido mezclándolo todo muy bien.

Con la cucharada de aceite que nos quedaba, untamos 6 de los huecos del molde en el que hornearemos las tortillitas y con ayuda de una cuchara para hacer bolas de helado (si no tienes lo haces con una cuchara normal), vamos repartiendo la mezcla en 6 de los huecos. Metemos en el horno precalentado a 180°C y hornearmos unos 12 minutos. (pinchamos con un palillo en el centro para ver si están cuajadas aunque es importante que no se cuezan demasiado). Sacamos del horno y reservamos sin desmoldar hasta emplatar.



Continuamos con el pil-pil de jibia y para ello cogemos la Jibia cortada en finísimas tiras, el medio vasito de Aceite de Oliva Virgen Extra variedad Arbequina.(puedes usar otro si quieres), los dientes de ajo pelados, las guindillas o cayenas y la cucharada de vinagre de Moscatel (o de Manzana también vale).



En esta foto falta la cucharada de vinagre pero no te olvides de incluirla.

Ponemos a dorar los ajos y las guindillas en una sartén (o cazuela de barro si tienes) a fuego medio y cuando se empiecen los ajos a dorar, apagamos el fuego y lo dejamos templar un poco antes de volver a ponerlo todo en un vaso en el que lo reservaremos.

Ponemos la misma sartén o cazuela de nuevo a calentar, a fuego medio y echamos la jibia que cocinaremos durante un par de minutos, sin parar de remover, antes de incorporarle de nuevo el aceite reservado pero sin los ajos ni las guindillas. Cocinamos un par de minutos más y apagamos el fuego, retirando la jibia de la sartén reservándola hasta emplatar. Agregamos al aceite la cucharada de vinagre y con ayuda de un colador, que moveremos haciendo círculos enérgicos dentro del aceite con el vinagre, conseguiremos emulsionar ambos elementos. Ponemos la mezcla emulsionada en un vaso y reservamos también.



Para emplatar, además de todo lo que ya tenemos (Las tortillitas de Cebolleta, la crema de Piquillos, el Pil-Pil de Jibia), añadimos el Alma de caviar y las 6 hojitas de albahaca fresca.



Sobre platos rectangulares hacemos un dibujo (una espiral o lo que más te guste)

con la crema de piquillos que teníamos reservada en el biberón. Desmoldamos las tortillitas con cuidado de no romperlas y vamos colocando cada una de ellas en un lateral de cada plato sobre la crema y la cubrimos con un par de cucharadas de la jibia. La regamos con una cucharada de la emulsión del aceite con el vinagre y rematamos espolvoreando un poco de sal de Caviar, colocando una hojita de albahaca fresca sobre la jibia. Si no tienes sal de caviar usa un poco de la normal aunque el día que pruebes el Alma de Riofrío no podrás pasar sin ella!!!



Listas!!!

Tortillita Horneada de Cebolleta

Cubierta de Jibia al Pil-Pil



Ya se lo que quiero



