

Crema morada de marisco (vídeo)

Escrito por Paloma -

Martes, diciembre 13, 2016



© el tercer brazo

Parece un brevaje demoníaco, una pócima para la eterna juventud o un preparado mágico al más puro estilo vanguardista de lo que fuera la manzana de Blancanieves... todo, menos una **crema morada de marisco**, deliciosamente compuesta por **sabores de mar**.

Esta receta me la pasó *Lourdes Bonmatí*, una amante de la cocina y cuya madre -como lo fuera la mía, y yo misma- era de [Alcoy](#). Ella me copió en un *pen* un montón de recetarios que atesoraba. Entre ellos, estaba el de su madre. Cuando con el tiempo los he ido desmenuzando, he encontrado recetas de nuestra tierra, que hacía tiempo buscaba y no había conseguido todavía. Para mí son mis raíces, mis sabores y parte de mi historia. Gracias por haberlo compartido conmigo, Lourdes.

Espero no desmontar con la publicación de esta receta los más puros momentos de desconcierto que siempre acontecen cuando se presenta: una crema morada, que nadie atina a descubrir de qué está hecha, y cuyo sabor es también sorprendente (a marisco).

Por eso, es perfecta para una cena social, donde quieras *dar la nota*... Si me apuras, incluso más para Nochevieja que para Navidad. Aunque en realidad, si en lugar de decorarla con un chorrillo de nata le

dejas caer unas bolitas de sucedáneo de caviar negro, rojo o naranja, las papeletas para servirla como entrante en una cena con base de pescado en Nochebuena, aumentan. Y mucho.

Esta es de nuevo otra posibilidad para *quedarte con la peña*, y conseguir ser una anfitriona original con una delicada y atractiva crema, que da completamente el pego... y digo eso porque resulta terriblemente económica.

[Con esta receta participo en el Reto de "Christmas Time" de la comunidad Cocineros del Mundo en G+](#)

Y ahora ya, os dejo con la receta y yo me voy a seguir preparando opciones de menú, que este año he empezado un poco tarde y no sé si me dará tiempo a publicar todo lo que quisiera.

Ya os dije el otro día, cuando publiqué el rollo de carne relleno, que estoy desempolvando recetas de las caseras de siempre y echando los restos... porque

para poder renovarse, hay que dejar ir.

Para que entren nuevos conceptos, hay que limpiar los antiguos... Y estas Navidades, en eso estoy!

Receta Crema morada de marisco

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 raciones)

Caldo de pescado, preparado con cualquier tipo de componente de pescado blanco, calamar, sepia o marisco (cabezas, espinas, huesos, pieles...). Si es posible, hay que poner pieles y cabezas de gamba o langostino (eso reforzará el sabor final de marisco).



Col lombarda (col morada). Una col de mediano tamaño para 6 será suficiente.

Sal al gusto: se puede añadir un poco durante la cocción o dejar para el final de todo. Hay que tener en cuenta que hay pescados bastante salados por sí mismos. La cantidad de sal dependerá de nuestro gusto y del tipo de pescado o marisco utilizado para hacer la base.

Nata para decorar (opcional)

Nota: Para servir un cuenco como de cazo y medio por persona necesitaremos en total de litro y medio a dos litros para 6. Es mejor hacer de más y que sobre. Se puede congelar tanto el caldo colado como la

crema finalizada. No puedo dar una cantidad exacta de pescado para hacer la base, puesto que depende de lo que pongamos (cada trozo puede pesar o medir totalmente distinto...) Pero si sacamos el pescado con que hacer el caldo de nuestras propias sobras de limpiar el de consumo habitual en casa, no hará falta quizá ni que tengamos que comprar!

Nota: Como pescado blanco, podemos usar dorada, abadejo (el bacalao pequeño), merluza, pescadilla, lubina, raya, mero, lenguado, fletán, gallo, congrio, cabracho, besugo... Y también podemos utilizar morralla (pescado pequeño de arrastre, que se suele enganchar en las redes junto a cangrejos y galeras y que se vende en las pescaderías para hacer caldo).

También se puede añadir al caldo de pescado el líquido resultante de cocer mejillones al vapor, siempre que no se haya usado para ello ningún tipo de especia que pueda estropear el caldo.

Preparación

Enjuagamos bien y ponemos en un cazo todo lo que tengamos para hacer el caldo base. Cubrimos con agua y dejamos al fuego fuerte.

Cortamos la col lombarda a trozos grandes y la añadimos dentro de la misma olla junto con todo lo demás.

Dejamos cocer todo a la vez.

El truco para el sabor de esta receta está en hacer un buen caldo, así que hay que dejar que hierva el agua para obtener todo el sabor posible del pescado que estamos cociendo.

Sabremos que está listo cuando la col esté blandita. En ese momento, ya podemos sacarla con cuidado. Al hacerlo, veremos que el caldo se ha vuelto de color azul. Eso es efecto de la col lombarda, y lo que vestirá nuestra crema con un tono espectacular.

Apagaremos el fuego y separaremos la col en un bol independiente, fuera de la olla, dejando el resto de ingredientes dentro del caldo.

Luego, colaremos un poco de ese caldo azul (un cuarto o un tercio del que haya en la olla) y reservaremos por si nos hiciera falta aligerar al final de la receta.

Dentro de la olla nos quedará caldo y todos los ingredientes de pescado y marisco cocidos.

Sacamos los huesos duros si los hubiera (de rape, por ejemplo) y los tiramos.

El resto, lo pasamos por la batidora. De ese modo, sacaremos hasta la última gota de sabor al caldo.

Colamos, aplastando los ingredientes contra el colador para que escurra bien toda la sustancia. Si fuera necesario, pasamos por un segundo colador.

Una vez conseguido nuestro líquido azul-morado totalmente limpio de cualquier resto, empezaremos a añadir la col que tenemos reservada poco a poco y la iremos batiendo, hasta que tome la consistencia de una crema (no demasiado espesa) que se pueda tomar con cuchara.

Si por lo que sea ponemos mucha col de golpe y nos pasamos de espesor, añadiremos caldo del que tenemos colado reservado, nunca agua (nos podría arruinar el sabor del plato).

Probamos, rectificamos de sal y... ¡lista!

Para servir, podemos derramar un chorrito de nata para cocinar a temperatura ambiente por encima, o bien espolvorear unas huevas de lumpo o sucedáneo de caviar...

El color varía según la temperatura que tenga la crema. Si la congelamos o la dejamos en la nevera de un día para otro tendrá un color bastante diferente del momento en que –en su caso- la calentemos para servir. De cualquier modo, el color varía siempre entre azules y morados.

Nota: Esta crema se puede servir fría o caliente, dependiendo de la época del año, o del resto de menú.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Dieta Mediterránea](#)

También te puede interesar:

La enfermedad celíaca - Parte 2

Sopa de lluvia

Albóndigas de carne en salsa

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station