





## Crema de ceps con cigalas

### INGREDIENTES

#### Para la crema:

300 g de patatas nuevas.  
40 g de zanahoria.  
40 g de cebolla.  
40 g de puerro.  
40 g de champiñones.  
70 g de ceps.  
30 g de colmenillas.  
1 dl de nata.  
60 g de mantequilla.

#### Además:

12 piezas de cigalitas.

### ELABORACIÓN

**Para la crema:** Pelamos y troceamos las patatas, la zanahoria, el puerro, los champiñones, las colmenillas y los hongos. Rehogamos en mantequilla las patatas y las verduras. Añadimos el agua y dejamos cocer hasta que la patata esté cocida, en ese momento agregamos las setas y la nata, dejando cocer 5 minutos más. Triturar y colar.

**Para las cigalas:** Separamos las cabezas de las colas y asamos a la parrilla las cigalas y algunos champiñones.

**Acabado:** Repartir en platos soperos las cigalas, los champiñones y la crema bien caliente.

Este es un plato tremendamente delicado por sus ingredientes, el boleto con ese sabor tan característico y la cigala con el suave sabor a mar, en un mar y montaña estupendo si ten gustan las combinaciones de sabores.



## Bacalao marinado con hinojo y plátano frito

### INGREDIENTES

#### Para el bacalao:

400 g de lomo de bacalao desalado.

#### Para el marinado:

1 dl de sake.

20 g de mirim 20.

3 dl de agua

10 g de copos de bonito seco.

20 g de hinojo.

Aceite de oliva virgen extra.

60 g de puré de boniato rojo.

Cebolla roja en juliana.

1 plátano macho.

½ aguacate.

Unas gotas de zumo de limón.

### ELABORACIÓN

**Para marinar el bacalao:** En un cazo ponemos el agua a hervir, cuando llegue a punto de ebullición casamos del fuego y añadimos los copos de bonito seco. Dejamos infusionar por espacio de 10 minutos. Picamos el hinojo y lo añadimos a la infusión junto con el sake, el mirim y la soja. Dejar enfriar y reservar durante 12 horas antes de utilizarlo.

Ponemos los trozos de bacalao cortados en trozos de más o menos 2x2 cm de grosor en el marinado por espacio de 30 minutos. Sacar y escurrir.

**Acabado:** Hacemos puré con el aguacate y le ponemos un poco de sal y unas gotas de limón. Cortamos el plátano macho en rodajas y lo freímos en aceite bien caliente. Ponemos trozos de bacalao sobre el plátano macho frito, un poco de puré de boniato, un poco de puré de aguacate y una rodajitas de cebolla roja en juliana.

Hay muchas formas de marinar el pescado, quizás la más conocida sea el famoso ceviche. A mi me fascina el pescado crudo y quería hacer algo diferente para un marinado y pensé que un toque asiático podría ser interesante. El resultado es un bacalao, que es un pescado potente de sabor, con un marinado que, aunque lleva soja, al estar rebajado con agua, el resultado al paladar es suave pero intenso a la vez.