

PERCA A LA VASCA

Traemos hoy una receta muy tradicional para pescados blancos, siendo la merluza el pez más utilizado y con resultados de exquisitez. Hoy tenía un filete de perca y me he lanzado con ella.

La elaboración de este plato es muy rápida desde el momento en que se empieza a dorar el ajo fileteado por lo que hemos de tener todo preparado previamente para no tener interrupciones que nos arruinaría nuestro trabajo. Una buena "mis en place".

Así pues empezaremos siempre por pelar las gambas o gambones, lo que tengamos, y preparar un fumé con las cáscaras y cabezas. Ya sabéis, echamos un poco de aceite en una olla no muy grande, cuando el aceite coja calor echamos las cáscaras y las freímos bien durante un buen rato para que suelten bien su jugo. En unos diez minutos añadiremos entre $\frac{3}{4}$ y 1 litro de agua y lo haremos hervir durante unos 30 minutos. Con una batidora trituraremos el contenido y lo pasaremos por un colador hasta que tengamos que utilizarlo.

Mientras hierve el fumé prepararemos las almejas que reservaremos con el caldo que han soltado.

El pescado debe estar cortado en raciones lógicas y los espárragos cortados también en 3 ó 4 trozos cada uno según su tamaño.

Y ya estaremos listos para comenzar a hacer nuestro pescado a la vasca.

INGREDIENTES

- 1 Filete de 1 kg apropiado de Perca.
- 300 gr. de chirlas.
- 300 gr. de gambas arroceras frescas o langostinos congelados.
- 2 espárragos blancos gruesos.
- 4 dientes de ajo.
- 1 cucharadita postre de harina de trigo.
- 1 vaso de vino blanco seco.
- 300 ml de fumé de gambas o caldo de pescado
- Perejil picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida y en grano.
- 1 guindilla. (Opcional).



ELABORACIÓN

1. Lavamos las almejas bajo el chorro de agua y las dejamos sumergidas en agua fría con una cucharada de sal por los menos durante un par de horas. Así evitaremos encontrarnos la arena que puedan tener en su interior.



2. Al cabo de ese tiempo, las escurrimos, lavamos de nuevo para quitar la sal y los restos de arena y retiramos las que estén abiertas.

3. Pelamos y cortamos en láminas los dientes de ajo.

4. En una sartén echamos un poco de aceite. Dejamos que coja temperatura y vertemos

las almejas cubriéndolas con una tapadera. Una vez abiertas desechamos las cerradas y las reservamos junto con el caldo de la cocción.

5. En una sartén grande o cazuela ponemos un poco más de aceite y salteamos el ajo, cuando empiece a coger color agregamos la harina y removemos todo más o menos un minuto.

6. Añadimos una cucharadita de perejil picado, removemos y vertemos el vasito de vino blanco.



7. Dejamos que el alcohol se vaya evaporando y de paso vamos deshaciendo los posibles grumos de harina.

8. Cuando haya espesado, vertemos el caldo de pescado y dejamos cocer todo junto por unos 10 minutos a fuego suave. No echar demasiado caldo al principio para que no quede muy líquido, siempre podremos añadir algo si fuera necesario.

9. Cortamos el filete de perca en raciones, los salpimentamos y los introducimos en la cazuela tapando esta para que se vaya haciendo el pescado a fuego medio. Cuando

veamos que empieza a blanquear un poco por arriba, entre 3 y 5 minutos según el grueso, les damos la vuelta con cuidado para que se hagan por la otra cara.

10. Agregamos las almejas con su caldo y pasados 3 ó 4 minutos las gambas peladas y dejamos finalizar la cocción todo juntito. Solo el tiempo justo para que las gambas cojan un poco de color.

11. Siempre tapado dejar reposar un par de minutos y servir espolvoreando un poco de perejil fresco picado.

Y así es como queda nuestro plato terminado. Espero que lo disfrutéis con el pescado que mas os guste, blanco claro.

