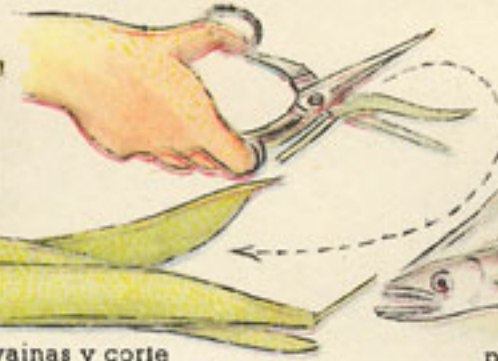




agua, 2 litros



sal



vainas y corte



pescadilla, medio kilo



preparación pescadilla



almirez sopera



pimienta nuez moscada



leche harina



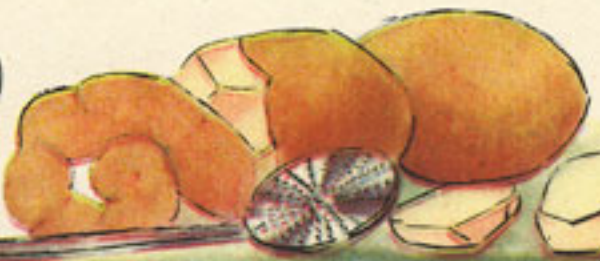
porciones pescadilla rebozado en huevo y pan rallado



mantequilla, 25 gramos escurridor sartén



aceite, cuarto de litro



espumadera patatas, medio kilo



cazo pasapuré



manguera puré de tomate perejil

Gildas de pescadilla

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



GILDAS DE PESCADILLA

Ración para 4 personas

RECETA

CAZUELA. - AGUA. - SAL.—En una cazuela o puchero pondremos al fuego 2 litros de agua con 1 cucharada de sal. Cuando rompa a hervir, añadiremos medio kilo de vainas, cortadas a lo largo, y las dejaremos que hiervan a fuego vivo unos 25 minutos.

PESCADILLA. - ALMIREZ.—Dispondremos de medio kilo de pescadilla, a la que con un cuchillo quitaremos el pellejo, la cola, las espinas y los demás despojos. Luego, en un almirez o mortero, la machacaremos hasta formar una pasta.

SOPERA. - SAL. - PIMIENTA.—Pasaremos la pasta a una sopera y añadiremos una pizca de sal, otra de pimienta y otra de nuez moscada. NUEZ MOSCADA. - LECHE. Mezclaremos bien todo, agregaremos 3 cucharadas de leche, y seguiremos removiendo con cuchara de madera hasta lograr de nuevo una pasta.

BOLAS. - HARINA.—Dividiéndola en 6 porciones, haremos 6 bolas que pasaremos por harina y aplastaremos suavemente con la palma de la mano dándoles la forma de un escalope.

HUEVO. - PAN RALLADO.—Rebozaremos la pasta en dos huevos batidos, luego en pan rallado y la dejaremos en una tabla hasta el momento de freir.

COLADOR. - AGUA FRIA.—Cuando las vainas estén tiernas, las pondremos en un colador al agua fría unos segundos. Después las pasaremos a una sartén junto con 25 gramos de mantequilla y las rehogaremos hasta que ésta se derrita, mientras las removemos suavemente con cuchara de madera. Seguidamente las echaremos en montón al centro de una fuente.

SARTEN. - ACEITE.—En una sartén con un cuarto de litro de aceite freiremos los escalopes de pescadilla. Cuando estén doraditos, los iremos disponiendo con una espumadera alrededor de las vainas.

PURÉ DE PATATAS.—Habremos cocido en 1 litro de agua y con una cucharada de sal, medio kilo de patatas cortadas en trozos. MANTEQUILLA. - LECHE. Las pasaremos por el chino a un cazo, añadiremos 25 gramos de mantequilla, 1 cucharada de leche y 1 yema de huevo, y trabajaremos bien el puré con una cuchara de madera.

PRESENTACION.—Meteremos el puré en una manguera (de boquilla de las de churros) y adornaremos con él la fuente, como indica el gráfico. Finalmente, sobre cada escalope de pescadilla dispondremos 1 cucharilla de puré de tomate y unas briznas de perejil picado.

NOTA.—Se puede sustituir las vainas por guisantes, según gustos y épocas.