

Mendreska de bonito asada con cebolletas y guindillas fritas

INGREDIENTES

800 gr de mendreska limpia de piel y huesos, a poder ser en una sola pieza,

Una cucharada de perejil picado,

4 cebolletas frescas,

2 dl de aceite,

16 guindillas dulces y sal.

Para el ajilimójili: 3 cucharadas de aceite de girasol, 1 cucharada de vinagre de sidra y sal.

ELABORACIÓN

1. Cortar la cebolleta en finísima juliana y pocharla en la mitad del aceite, a fuego muy bajo durante 1 hora, poniendo a punto de sal y cuidando de que no se queme ni se dore demasiado. Pasado ese tiempo, depositarla en un colador para que escurra bien el aceite.

2. Freír las guindillas en una sartén con el aceite a ligeros borbotones, de

manera que se pochen. Sacarlas del aceite a una bandeja y tenerlas tapadas durante 10 minutos para que se levante la piel y sea más fácil pelarlas. A la hora de retirarlas la piel, quitar también las pepitas.

3. Mezclar perfectamente los ingredientes del ajilimójili ayudándonos de una varilla batidora.

4. Salpimentar la mendreska por sus dos caras y tostarla en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva a fuego muy fuerte, por espacio de un minuto. Filetearla ayudándonos de un cuchillo, siguiendo sus separaciones entre las láminas de manera que obtengamos gruesos escalopes cuyo interior esté crudo.

5. Sobre una placa de horno, reconstruir la mendreska, poniendo unas láminas sobre otras, embadurnarla

con el ajilimójili y meterla a un horno precalentado a 200°C por espacio aproximado de 2 o 3 minutos. El interior de la mendreska debe calentarse pero sin perder ni su jugosidad ni su color rosa.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

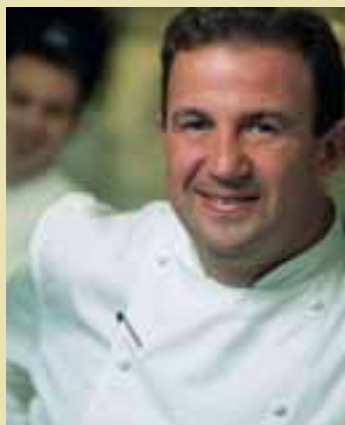
Calentar la cebolleta guisada y ponerla de base en el plato. Encima, colocar los filetes de mendreska debidamente ordenados y sazonados. Sobre los filetes, las guindillas, que se habrán mantenido calientes. Salsear con el jugo resultante de asar el pescado al que habremos añadido una cucharada de perejil picado. ■



Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AURRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

«UN VERANO NI MUY LARGO, NI MUY CÁLIDO»

El verano, incluso aunque no sea ni muy largo ni muy cálido como le ocurre al nuestro, tiene algo de encendido, apasionado y telúrico. Dentro de un orden, naturalmente. Quizá las hogueras de San Juan, bajo cuyo signo nace, marquen el fondo de su temperamento y éste renazca en las ascuas sobre las que se asan unas sardinas (o unas chuletillas de cordero, si el horizonte es el de la Vasconia mediterránea) en un muelle de nuestra costa, inundándolo todo de un aroma que, seguramente, en un entorno más urbano nos resultaría muy poco grati-



Martín Berasategui

ficante. O en la vivacidad —más o menos agresiva o amable— de guindillas y pimientos. O en la generosa exuberancia de los bonitos y atunes. O la mórbida carnosidad de nuestros tersos tomates. O esos diminutos chipironcitos pescados pacientemente al aguarín —muchas veces por viejos arrantzales ya jubilados que redondean así sus más magras pensiones— cuyos precios rozan muchas veces lo inaccesible pero cuyo sabor alcanza lo sublime... En fin, el verano es una explosión de vida que, afortunadamente, sigue repitiéndose cada año.

