

Lomo de rodaballo a la brasa de carbón, su pil-pil, alcachofas, “calçots escalivats” y piparra

1. Para el rodaballo: Fileteamos el lomo del rodaballo, lo aliñamos con aceite y sal, y se reserva. Reservamos las espinas para elaborar la salsa. Lo marcamos a la brasa de carbón por la parte de la piel y lo acabamos en la salamandra. Aliñaremos el pescado con aceite ahumado y flor de sal. Se retira el hígado y los restos de sangre de las cabezas de los rodaballos. Dejamos desangrar las cabezas, las aletas y las colas del pescado a la nevera con agua fría, durante 4 horas. En este tiempo se cambia el agua 2 o 3 veces.

2. Para el pil - pil: Ya sin el agua, se secan bien las espinas. Se cortan las cabezas, las aletas y las colas a cortes pequeños. Se pone en una cazuela. En un cazo, se aromatiza el oñi con el ajo, previamente laminado. Cuando empieza a coger color, se añade la guindilla. Entonces abocamos el agua fría y el aceite aromatizado sobre las espinas del rodaballo. Se tapa la cazuela y se cuece 10 minutos suavemente hasta obtener una salsa blanquinosa y gelatinosa. Se deja a punto de sal. Se liga con un toque de xantana hasta conseguir la textura de un pil-pil. Mantener la salsa en caliente.

3. Para las alcachofas: Se limpian bien las alcachofas. Quitamos el pedúnculo y las hojas exteriores y cortamos la parte superior. Se envasa al vacío con aceite de oliva y sal, y se cuecen a 100 °C durante 27 minutos o a 90 °C durante una hora. Se enfrían con agua y hielo. Se reservan. Se corta cada alcachofa en 8 partes.

4. Para los “calçots escalivats”: Usamos 2 puerros (o calçots), aceite de oliva AOVE, flor de sal y pimienta negra en grano. Se limpian los puerros y se preparan en las brasas como si fuera un “calçot” (al Jospé). Se envuelven con papel de aluminio y se acaban de cocer al horno a 160 °C durante una hora. Se reservan. Se retira la primera capa quemada y se deja enfriar. Se corta en redondas anchas de 2 cm. Se aliñan con aceite de oliva AOVE, flor de sal y pimienta negra en grano acabado de moler.

5. Para la piparra: Se escurren las piparras y se cortan en trozos de 0,5 cm. Se reservan.

6. Para el emplatado: Se calienta bien la salsa pil-pil. Aparte, en una bandeja filmada a la salamandra, se calientan las alcachofas y los puerros “escalivats”. Se ponen 5 cortes de piparra alrededor del rodaballo. Completamos con brotes frescos (micromezclum) y un rayo de aceite de oliva AOVE.