



Chipirones en su tinta a la manera tradicional

Elaboración

La limpieza del chipirón: Es importante utilizar ejemplares de primera calidad, bien frescos. No conviene eliminar la piel porque da mucho sabor. Primero tirar de los tentáculos para retirar de golpe todos sus interiores. Eliminar la pluma ósea. Extraer con cuidado la bolsa de tinta, necesaria para la salsa. Separar los tentáculos de las vísceras, que se desechan, y retirar el pico duro. Si los chipirones son pequeños, bastará con introducir un dedo para eliminar toda posible arena. Si son grandes, se les puede dar la vuelta como a un calcetín para limpiarlos bien.

Los chipirones: Picar los tentáculos y aletas a cuchillo. Pochar en una cazuela con aceite a fuego medio las cebolletas picadas con una pizca de sal. Cuando estén tiernas, avivar el fuego e incorporar las aletas y los tentáculos para saltear durante 15 minutos. Sazonar la preparación y dejarla enfriar. Rellenar con la mezcla el interior de los calamares. Cerrarlos con un palillo, sazonarlos y saltearlos con una gota de aceite en una sartén antiadherente bien caliente. Reservarlos.

La salsa: Pochar aparte en otra cazuela con aceite a fuego medio las cebolletas, el pimiento y los ajos, todo bien picado, con una pizca de sal. Una vez cocinado durante unos 40 minutos, verter el vino blanco, reducir y añadir la salsa de tomate. Mojar con el agua caliente, añadir las tintas y una pizca más de sal y dejar cocer por espacio de 30 minutos aproximadamente. Triturar y colar a una cazuela.

Acabado

Introducir los chipirones (retirando el palillo) en la salsa junto con el jugo que hayan soltado y guisarlos a fuego suave hasta que estén tiernos (unos 30 minutos aproximadamente). Rectificar de sal. Si fuera necesario, añadir un poco de agua en el caso de que hubiesen quedado fuertes.

Ingredientes para 4 personas

Para los chipirones

32 chipirones de anzuelo pequeños y limpios
2 cebolletas
Una pizca de sal
2 cucharadas de aceite de oliva

Para la salsa

4 cebolletas
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
3 c.s. de aceite de oliva VE
1 vaso de vino blanco seco
10 cucharadas de salsa de tomate
0,5 l de agua caliente
La tinta de los chipirones
Sal

EME BE. Chef: Martín Berasategui

Camino de Igara, 33 · Tel. 943 227 971 · www.emeberestaurante.com

Cogote de merluza asado a la manera tradicional

Elaboración

Las patatas panadera: Lavar, pelar y cortar las patatas en rodajas. Cortar la cebolla en juliana y ponerla a pochar en una cazuela con el aceite caliente. Añadir las patatas, rehogar y salpimentar. Agregar el vino blanco y el caldo de pollo. Hervir tres minutos y colocar en una bandeja para hornearlas a 160° C, entre 25 y 30 minutos.

El cogote: Limpiar el cogote de agallas y de tripas. En la plancha aceitada darle un buen dorado, salar y poner en el horno a 180° C durante cuatro minutos, hasta que la temperatura interior sea de 42° C. En ese momento, sacar y terminar el cogote rociándole refrito repetidas veces.

El refrito: Poner a calentar el aceite a 160° C, echar las guindillas en aros y, unos segundos más tarde, el ajo en láminas. Cuando el ajo empiece a tomar color, rociar el cogote con el vinagre y echar el refrito por encima. Añadir abundante perejil picado.

Acabado

La presentación de este clásico de la cocina donostiarra es sencilla: basta emplatar el cogote bien bañado con el vinagre y el refrito junto a las patatas a la panadera.

Ingredientes para 4 personas
2 cogotes de 1 kg
Perejil picado

Para el refrito
5 dientes de ajos
8 aros de guindilla roja seca
200 ml de aceite de oliva
50 ml de vinagre de sidra

Para las patatas panaderas
4 patatas medianas
100 ml de aceite de oliva
150 g de cebolla
30 ml de vino blanco
100 ml de caldo de ave
Sal
Pimienta molida



Chuleta a la brasa

Elaboración

Elección de la carne: El buey, testimonial, es la carne ideal, aunque lo más habitual en sidrerías y asadores es la vaca vieja. En el caso del Txokolo, la mayor parte de las chuletas que se sirven llegan desde Alemania. Tras madurarlas en el restaurante unas semanas, están listas para pasar a la parrilla.

Atemperar la carne: Es importante sacar la chuleta de la nevera por lo menos una hora antes para que se atempere. Cuando se ponga al fuego, el centro de la pieza debe estar a temperatura ambiente, nunca más fría.

La brasa: Hay que utilizar leña fuerte para que la brasa aguante el tiempo que necesitan las chuletas para asarse. El sarmiento, esa fina rama resultante de la poda de la vid, tan apreciada para las finas chuletilas de cordero, no vale para este tipo de piezas, porque la brasa se moriría sin darle tiempo a la chuleta a asarse bien.

El asado: Colocar la chuleta, de un mínimo de cuatro o cinco centímetros de grosor, sobre la parrilla dispuesta a un palmo de las brasas sin llama. Espolvorear un buen puñado de sal gorda por encima. En cuanto esté hecho ese lado, retirar la sal sobrante de encima y dar la vuelta, volviendo a salar, ahora por el lado tostado. Una vez que esté ya asado en el punto deseado, retirar el exceso de sal y servir.

Los pimientos confitados: En una sartén con aceite de oliva a fuego suave, disponer los pimientos del piquillo para que se confiten sin prisa, meneando la sartén para que ligue la salsa.

Acabado

Hacer cortes en la chuleta para que resulte más fácil de repartir una vez en la mesa y servir en una fuente caliente con los pimientos. Es importante no perder tiempo entre la brasa y la mesa para evitar que llegue fría.

Ingredientes para 2 personas

1 chuleta de vaca o buey de
1 kg
8 pimientos del piquillo
asados
250 ml de aceite de oliva
Sal gorda

