

INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

- 1 ABADEDO DE 2 KG
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 4 PEMENTOS VERMELLOS
- 3 DENTES DE ALLO
- 1/2 VASO DE VIÑO BRANCO
- 6 CULLERADAS DE ACEITE DE OLIVA
- SAL

Abadexo en salsa de pemento vermello

■ Limpamos ben o peixe de tripas e escamas, cortámolo en toradas e sazónámolo. Nunha cazola de bo diámetro poñemos o aceite e engadímolle a cebola ben picada e os dentes de allo cortados en láminas. Deixamos dourar a cebola sen que chegue a queimarse e, cando empece a coller cor, botámolle os pementos cortados. Deixamos que se faga todo a lume baixo ata que abrande e logo engadímolle o viño. Esperamos cinco minutos e triturámolo todo moi ben co batedor na mesma cazola. Logo meteremos nesta salsa o peixe xa sazonado, de xeito que ocupe todo o fondo da cazola, sen acugularse, baixamos o lume e deixámolo cinco minutos máis, movendo de cando en vez para que non se queime.

■ Como gornición poñeremos unhas patacas cocidas.

■ Este prato tamén se pode facer con outros peixes como pescada, escarapote, peixe sapo, rubio, congro, curuxo, etc.

O VIÑO QUE ELIXIREMOS SERÁ UN BRANCO DO CONDADO

INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

- 1 1/2 KG DE AMEIXAS
- 2 CEBOLAS
- 4 DENTES DE ALLO
- 1 VASO DE VIÑO BRANCO
- ZUME DE 1/2 LIMÓN
- 2 CULLERADAS DE FARIÑA
- PEREXIL

Ameixas á mariñeira

■ Poñemos nunha cazola moita cebola ben picada e engadímolle o allo e o perexil machucados. Cando a cebola se poña branda e transparente, botamos as ameixas e refogámolo todo. A continuación poñemos un par de culleradas de fariña, revolvemos e engadimos o viño branco e o zume de medio limón. Iremos movendo ben a cazola mentres cocen as ameixas. Servirémolas nunha fonte coa súa salsa por riba e con perexil picado.

COMO VIÑO ESTARÍA BEN UN ALBARIÑO DE CAMBADOS



INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

Bacallau á biscaíña

2 KG DE BACALLAU SALGADO
POLPA DUN PEMENTO CHOURICEIRO
3 CEBOLAS
ALLOS
3 TOMATES
FARIÑA
ACEITE DE OLIVA

- Poñemos o bacallau a remollo durante vinte e catro horas e cambiamos varias veces a auga. Cortámolo en anacos e escamámolo.
- Nunha cazola de barro poñemos aceite e fritimos un pouco por cada lado os anacos de bacallau, previamente enfariñados. Retirámoslos e reservámoslos. Nese mesmo aceite botamos a cebola picada e o allo, e cando esta estea branda, engadiremos a polpa do pemento chouriceiro e o tomate, e deixamos que todo se faga a lume baixo. Cando o refrito estea ben concentrado, pasámolo polo triturador e botamos a salsa por riba do bacallau, e volvemos poñer todo ao lume, deixando que se faga pouco a pouco durante uns minutos, ata que estea listo para servir.

UN CHACOLÍ, POR SER UNHA RECEITA DO PAÍS VASCO, PODE SER O VIÑO APROPIADO

INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

Bacallau ao forno

1 1/2 KG DE BACALLAU SALGADO
4 PATACAS GRANDES COCIDAS
ENTEIRAS
5 TOMATES
3 CEBOLAS
PEREXIL
FARIÑA
PEMENTO MORRÓN
PAN RELADO
ACEITE DE OLIVA

- Poñemos a remollo o bacallau durante corenta e oito horas, e cambiamos varias veces a auga.
- Cortámolo en anacos e limpámolo de escamas. Metémolo en auga fervendo e sacámolo inmediatamente, para poñelo nunha fonte de forno sobre unha capa de patacas cocidas cortadas en rodas, e botámoslle por riba un pouco de fariña.
- Nunha cazola botamos aceite abundante, cebola picada e bastante tomate, para facer unha salsa ben concentrada, que estenderemos sobre o bacallau.
- Nunha tixola fritimos abundante pan relado, ao que lle engadiremos perexil picado, e con isto cubriremos todo o bacallau formando unha capiña fina. Sobre ela poñeremos o pemento morrón cortado en tiras e meterémolo todo no forno a lume forte durante dez minutos.

REGAREMOS O PRATO CUN VIÑO VERDE DO NORTE DE PORTUGAL



INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

5 PERDICES
 1 CEBOLA
 2 CENORIAS
 1 PEMENTO VERMELLO
 4 DENTES DE ALLO
 PEREXIL E SAL
 TOMIÑO E OUREGO
 1 BOTELLA DE VIÑO TINTO
 1/2 VASO DE VINAGRE
 1/2 VASO DE ACEITE DE OLIVA
 ACEITE DE OLIVA PARA FRITIR
 FARIÑA

Perdices estufadas

- Unha vez desplumadas e limpas as perdices, córtanse en dúas metades, que adubaremos con allo, perexil e sal machucados. Poñémolas nunha fonte fonda e botámoslle por riba a cebola, o pemento e a cenoria picados, o tomiño e o ourego, a botella de viño tinto, o aceite e o vinagre, e deixamos que maceren desde o día anterior.
- Nunha tixola poñemos aceite e douramos as metades das perdices, que rebozariamos previamente en fariña, para logo escolas e pasalas a unha cazola. Incorporámoslle todo o adubo co seu líquido e tapamos a cazola, que manteremos a lume baixo durante unha hora. Se ao final temos moita salsa, aumentamos o lume e deixamos que reduza, sen tapar.
- Como gornición iralle moi ben un arroz en branco, e poden decorarse cunhas boliñas de granada.

UN VIÑO TINTO RIBERA DEL DUERO RESERVA SERÁ UN BO ACOMPAÑAMENTO

INGREDIENTES

PARA 5 PERSONAS

1 PERNA OU MAN DE XABARIL (3 KG)
 ACEITE DE OLIVA
 VIÑO TINTO
 ALLO E PEREXIL
 HERBAS AROMÁTICAS (ROMEU,
 TOMIÑO, LOUREIRO, ETC.)
 CENORIAS
 CEBOLA
 PEMENTO
 SAL

Pernil ou man de xabaril

- Poñemos a perna de xabaril nun recipiente, no que estará a macerar durante dous días coa botella de viño tinto, un cuarto de litro de aceite, as herbas aromáticas, o pemento picado, o allo e o perexil, a cenoria e a cebola picada. Durante este tempo inxectarémolle cunha xiringa, de cando en vez, o líquido da maceración.
- Cando pasen os dous días, introducimos o pernil no forno a uns 200 graos, e ímoslle inxectando tamén o líquido cada cuarto de hora, aproximadamente, repartíndoo por todo o pernil durante unhas tres horas, aproximadamente, e segundo sexa o tamaño da peza.
- Cando estea asada, cortámola en liscos e salteámoslos co zume que resultase do asado.
- Podemos acompañar o prato cun puré de patacas ou de castañas.
- Esta receita tamén se pode utilizar con pernil de cervo ou corzo.

ACOMPAÑARÉMOLO CUN TINTO RIBERA DEL DUERO RESERVA

