

EL “FUMAT ARANÉS”

CAVIAR  NACARÍI



El lleuger fumat realça la textura i el gust de l'esturió. La seva carn fina i delicada sembla desfer-se a la boca, mentre descobrim un sabor tan original. Coronar-lo amb autèntic caviar el fa sublim.

ESCABECHE DE ESTURIÓN CON CEPES Y MANDARINAS

Marcos Pedarrós. Rest. Er Occitan, Bossòst

150 gr de esturión del Valle de Arán
80 gr de ceps
60 gr de mandarina cortada en gajos
1 gr de romero
1 gr de tomillo
1 hoja de laurel
20 cl de vino blanco
10 cl de vinagre de nueces

Dorar el esturión previamente salpimentado en una sartén. Reservar. En la misma sartén, saltar los ceps cortados a láminas junto con los gajos de mandarina. Añadir las hierbas aromáticas, el vinagre y el vino blanco. Dejarlo infusionar durante aproximadamente 5 minutos a fuego lento. Seguidamente, añadir el pescado y dejarlo confitar 5 minutos más. Adornar con caviar.



TACOS DE ESTURIÓN MARINADO CON SOJA Y MELÓN ASADO

Marcos Pedarrós. Rest. Er Occitan, Bossòst

150 gr de esturión del Valle de Arán
80 gr de melón cortado en dados
20 cl de salsa de soja
40 gr de raíz de apio
20 cl de leche
Sal y pimienta

Salpimentar el esturión y marinarlo con soja durante aproximadamente 2 horas. Mientras tanto, cocer la raíz de apio en agua hirviendo. Una vez hervida, triturarla junto con la leche hasta que quede como una compota.

Dorar el esturión en una sartén y acabar de asarlo al horno. En la misma sartén, dorar los tacos de melón. Para finalizar el plato, colocar el esturión y, al lado, los tacos de melón asado junto con una cucharada de compota de raíz de apio. Terminar de decorar con unas gotas de soja.



RECETAS de ELABORACIONES

SUSHI DE ESTURIÓN CON PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

Arcadi Font. Rest. Casa Mestres, Salardú

150 gr de esturión del Valle de Arán
80 gr de arroz
50 gr de oliva negra
2 hojas de alga wakame seca
Vinagre de Merlot
1 zanahoria
1 calabacín



Coger el esturión y filetearlo muy fino; colocarlo sobre una bandeja, salpimentarlo y aliñar con aceite y vinagre Merlot. Escaldar las verduras, previamente cortadas en estilo juliana, durante 45 seg. Para finalizar, coger el wakame seco y colocar arroz en su interior en unas 3/4 partes, bien extendido. En la parte inferior, poner el esturión y encima las verduras. Enrollar el wakame con una alfombrilla de bambú y cocerlo al vapor durante unos 2 min. Por otro lado, confeccionar una croqueta de arroz con las manos, colocarla sobre una de las láminas de esturión con verduras y mojarlo con salsa de soja.

MILHOJAS DE ESTURIÓN CON SALSA DE REGALIZ

Arcadi Font. Rest. Casa Mestres, Salardú

180 gr de esturión del Valle de Arán
1 zanahoria
1 puerro
1 calabacín
Cebollino
Remolacha
3 gr de polvo de regaliz
Vino blanco



Laminar el pescado en láminas de 1/2 cm., salpimentarlo y pocharlo en aceite a fuego muy lento. Por otro lado, hacer una juliana con todas las verduritas y freírlas hasta que estén crujientes. Una vez pochado el pescado durante unos 12 min., colocarlo en el plato intercalando las verduritas y el esturión. Acabar napando con salsa de regaliz.

LOS APERITIVOS

CAVIAR  NACARI



Nuevos sabores y aromas para estas pequeñas obras de arte, tan típicas de nuestra gastronomía. El esturión, que combina con muchos productos, aporta distinción. Lo que hoy es un producto para “gourmets”, ayer era la comida predilecta de la nobleza y los zares.

LOMO DE ESTURIÓN CONFITADO CON ACEITE DE ENELDO

Ion Eli Aizpuru.

Escola d'Ostalaria Les-Val d'Aran

700 gr lomo de esturión limpio
300 gr grasa de pato
150 cc caldo de esturión
100 cc vino blanco
4 orejones de albaricoque
8 patatas torneadas cocidas
Eneldo fresco



En primer lugar, poner en una cazuela la grasa de pato a 65°C, añadir los lomos de esturión salpimentados y pocharlos durante unos 15 min. Mientras tanto, en otro cazo, añadir el vino blanco y reducirlo añadiendo el caldo de esturión. Reservar al calor. Para la guarnición, saltear con grasa de pato los orejones con las ciruelas y las patatas. Al emplatar, colocar primero el lomo bien seco y escurrido, la guarnición también libre de grasa y preparar una salsa con la reducción del vino blanco y el fumé, que hay que ligar con las yemas de huevo sin hervir. Finalizar con un poco de caviar salseando el lomo de esturión.

LAMINAS DE ESTURIÓN AL ROMERO CON COCA DE MORCILLA



Alberto Relancio. Parador de Arties, Arties

1 1/2 kg de esturión fresco
1/2 l de aceite de oliva virgen
200 cl de vinagre balsámico
100 cl de vinagre de manzana
Un ramillete de romero fresco
Sal y pimienta blanca molida

Cortar el lomo de esturión limpio en láminas de 1 mm de grosor y prepararlo alternando por capas en una placa de 5 cm de alto con aceite, vinagre, romero picado, sal, pimienta y, por último, el pescado. Cuando esté todo cubierto, reservarlo una hora y mover el recipiente regularmente para que se mezclen bien todos los ingredientes. Para la coca, mezclar los ingredientes señalados, amasarla, estirla con poca harina y hornearla a 180°C con el horno precalentado durante unos 15 min.

RECETAS de ELABORACIONES

ESTURIÓN CONFITADO SOBRE COCA DE HOJALDRE

Oscar Sabaté. Rest. Eth Taro, Arties

1 lomo de esturión de 1 kg aprox.
2 berenjenas medianas
1 placa de hojaldre de mantequilla
12 tomates cherry tipo ramillete
250 gr de miel

Limpiar el esturión y confitarlo en aceite de oliva durante unos 8 min. a 80°C. Seguidamente, trocear el hojaldre frío unos instantes con la Termomix. A continuación, extenderlo muy fino y cortarlo en rectángulos que habrá que pintar con aceite para luego pasar a cocerlo entre dos placas en el horno a 190°C durante 7 min. Poner en una sartén la miel y caramelizarla hasta que oscurezca un poco y luego verter el vinagre, dejándolo hervir durante unos 2 min. Rociar los tomates. Colocar a un lado del plato el rectángulo de hojaldre, encima las tiras de berenjena asadas y después el esturión confitado. Calentar un poco en la salamandra. Coger sólo la espuma y mezclarla con el caviar con mucho cuidado.



ESTURIÓN POCHADO CON JENGIBRE

Oscar Sabaté. Rest. Eth Taro, Arties

1 kg de esturión del Valle de Arán
8 rodajas de jengibre
1/2 l de caldo de verduras
12 chalotas
125 gr de azúcar
100 ml de vino tinto
8 lonchas de esturión ahumado
8 láminas de ceps confitados



Pochar en el caldo de verduras el esturión con el jengibre durante 10 minutos. A continuación, pelar las chalotas, sin cortar demasiado las puntas para que no se deshojen. Escaldar, enfriar, secar y dorar las chalotas en aceite de oliva. Acto seguido, agregar el azúcar para caramelizarlas, seguido de la mantequilla y el vino tinto. Dejar cocer 20 minutos a fuego suave. Colocar a un lado del centro del plato dos

trozos de esturión pochado, encima de cada trozo una loncha de esturión ahumado, un poco de juliana de naranja, una rodaja de jengibre y un poco de caviar. En el centro del plato, realizar un cordón de salsa y en el lado opuesto colocar dos láminas de ceps y encima de cada una de ellas la chalota al vino.

EMPANADA DE ESTURIÓN Y SETAS

Carne de esturión del Valle de Arán

Pimiento rojo

Pimiento verde

Ceps

Champis

Cebolleta

Salsa tomate

Masa empanada

Preparar el relleno de la empanada sofriendo con aceite de oliva la cebolleta y los pimientos cortados en juliana fina. Una vez bien pochada la verdura, añadir los champiñones y los ceps laminados; una vez sofrito, añadir el esturión picado y un poco de salsa de tomate rectificando de sal y pimienta. Reservar. Estirar la masa de la empanada por el fondo del molde y rellenarla con la farsa para cubrirla de nuevo con la masa; pintarla con huevo y decorarla al gusto con trozos de masa. Hornear a 200°C. Tiempo: según tamaño.



BROCHETA CRUJIENTE DE ESTURIÓN

Lomo de esturión limpio sin piel

Cebollitas

Azúcar

Palillos brocheta

Pasta Philo

Mantequilla



Primero pelar las cebollitas y mientras, en una sartén, poner el azúcar a caramelizar. Cuando el caramelo llega a un punto un poco superior al dorado, añadir las cebollitas y caramelizarlas ligeramente salpimentándolas. Reservar.

Cortar el esturión en dados de 1,5 cm.; salpimentar y montar las brochetas alternando el esturión con la cebolleta. Acabar envolviendo la brocheta con una hoja de pasta Philo pintada con mantequilla. Hornear a 210°C durante 3 minutos.

RECETAS de APERITIVOS

(Escola d'Ostalria de Les-Val d'Aran. Ion Eli Aizpuru)

ESTURIÓN ESCABECHADO CON HABITAS

250 gr lomo de esturión sin piel
150 cc aceite de oliva
30 cc balsámico de jerez
20 cc vinagre de vino blanco
3 gr pimienta
300 gr habitas tiernas
Sal Maldon

Preparar una vinagreta con el aceite de oliva, el balsámico de jerez, el vinagre, la sal y la pimienta y ponerlo a 65°C unos 30 minutos. Reservar a temperatura ambiente.

Mientras tanto, repelar las habitas tiernas, escaldarlas y enfriarlas rápidamente, introduciéndolas en el escabeche.

A la hora de servir, poner en el fondo de la cucharilla las habitas con un dado de esturión, acabando con un cristal de sal Maldon.



TARDALETAS CON PATÉ DE HUEVAS

500 gr gónadas de esturión
50 gr cebolleta
50 gr zanahorias
50 gr puerro
20 gr apio
300 cc nata líquida
6 huevos
Pasta Brisa



Picar las verduritas muy finas y rehogarlas muy suave sin que cojan color con un poquito de aceite. Añadir las gónadas (huevas inmaduras del esturión) y pocharlo todo a fuego muy suave. Retirar del fuego y enfriar. Añadir los huevos y la nata, tritarlo todo muy bien. Salpimentar. Colocarlo en un molde y hornear al baño maría a 175°C durante 40 minutos. Reservarlo en frío. Con la pasta brisa, preparar unas tartaletas y hornearlas. Rellenar las tartaletas con el paté y coronar con caviar.

LAS ELABORACIONES

CAVIAR  NACARIÍ



Nuestra cocina incorpora un nuevo manjar extinguido de nuestra gastronomía, ya utilizado siglos atrás. El reto está servido. Para el cliente, degustar un plato con esturión y caviar es alimentar su estómago y su imaginación. Y la imaginación no tiene límites.