



***Reyalvapor**
con majado de almendras, emulsión de tomate y aceite de oliva

M A R I D A M O S C O N



ingredientes y elaboración

Fumet de congrio: 25 g. de aceite de oliva virgen extra, rodajas finas de cebolleta picada (50 g.), cebolla (75 g.), verde de puerro (25 g.), champiñones laminados (55 g.), 500 g. de colas de congrio (trozos de 3 cm.: lavar bien y trocear para que pierdan toda traza de sangre las espinas), 4 g. de sal gorda, 25 g. de vino blanco, 625 g. de agua, y un bouquet garni compuesto por verde de puerro y perejil. Sudar 5 minutos en aceite la cebolla, champiñones, cebolleta y el verde de puerro en rodajas finas. Una vez tiernas, adjuntar los restos del pescado y las espinas. Subir el fuego y sudar otros 15 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar ligeramente. Introducir el vino y hervir 15 segundos para quitar la acidez. Verter el agua y el bouquet garni, compuesto por verde de puerro y perejil. Dejar hervir 20 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar 10 minutos. Pasar por colador fino. Clarificar. **Suquet:** 340 g. de fumet de congrio, 20 g. de perejil, 15 g. de apio, 50 g. de vino manzanilla, 1 punta de anís estrellado, 1/2 g. de pimienta blanca en grano, sal. Hervir el fumet y agregar los demás ingredientes. Infusionar tapado 10 minutos y colar. Poner a punto de sal y reservar en cámara. **Majado de almendras:** 150 g. de almendra Marcona, 180 g. de agua mineral, 10 g. de kirsch, sal fina. Juntar los ingredientes en thermomix y triturar hasta que la almendra esté rota. Reservar 12 horas en cámara (bien filmado para evitar que absorba olores). Al día siguiente, triturar en thermomix, obtener un puré fino, pasar por colador fino y reforzar el sabor con el kirsch. Poner a punto de sal y reservar en cámara. **Agua de tomate:** 800 g. de tomates maduros, 16 g. de sal, 14 g. de azúcar. Limpiar bien los tomates en agua. Quitar el corazón y cortar en 6 trozos. Ponerlos en cacerola, añadir la sal y el azúcar. Amasar con las manos hasta que quede como un puré. Poner en una estameña (trapo) a escurrir con un poco de peso encima. Dejar así 24 horas en cámara. Resultará un líquido transparente, con sabor a tomate-tomate. **Emulsión de tomate y aceite:** 250 g. de agua de tomate, 112 g. de aceite de oliva virgen, 12 g. de kuzu, sal, azúcar, zumo de limón. Calentar el jugo de tomate en un cazo y ligar con el kuzu (anteriormente disuelto en una parte de agua de tomate). Añadir el aceite a chorro e ir montando con túmix. Poner a punto de sal, azúcar y zumo de limón. **Rey:** 1 rey (1,3 kg.). Descamar y desespinar el rey. Quitar la cabeza, limpiar agallas y tripas. Desechar el resto. Reservar los lomos de rey en cámara, bien protegidos en una placa entre paños húmedos. para efectuar la cocción al vapor, cortar la ración correspondiente. Salar por la parte de la carne. Colocar la pieza con la piel hacia abajo en una olla vaporera con el suquet hirviendo hasta que el pescado tenga 37°C en el interior, de modo que por sí solo alcance los 39°C.

acabado y presentación

En el centro de un plato hondo, poner una cucharada de puré de almendras y sobre este el pescado. Acompañar con la emulsión de tomate y aceite.

baigorri reserva 2004

***vista.** Color rojo picota intenso de capa muy alta / **nariz.** Vivo y potente conjunto aromático en el que sobresalen sus notas de fruta negra y fruta compotada, junto a apuntes especiados, lácteos y una larga vía retronasal / **boca.** Se define por un recorrido gustativo elegante y muy equilibrado, de buena armonía entre amables taninos y acidez, corpulencia y un elegante amargor que antecede un largo e intenso final, persistiendo en el paladar.

***elaboración y crianza.** A partir uva despallada y seleccionada a mano, grano a grano, de viñas viejas con una producción reducida / Maceraciones largas, controladas aplicando bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable con el sombrero sumergido / Madura 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

D.O.CA. RIOJA > 14%

BODEGAS BAIGORRI _ 945 609 420



TINTO

TEMPRANILLO

70

TEMPRANILLO
Procedente de uvas tempranillo muy viejas, seleccionadas manualmente. Removidas naturalmente por gravedad, largas maceraciones en toneles de madera y maduración en barricas de roble francés.
R I O J A
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



*** joseanmartínezalija**
nerua guggenheim bilbao

67