

Dorada de “Crianza de Nuestros Mares” en escabeche de azafrán

En enero, el sello de calidad ‘Crianza de Nuestros Mares’, te propone potenciar tu lado más creativo y elaborar dos recetas de vanguardia ideadas con doradas, lubinas y corvinas de nuestros mares por el chef del restaurante [Ramses Life Madrid](#), **Nicolás Bejarano**.

En palabras de este joven y prometedor chef, llegado hace apenas unos meses de las cocinas de Heart Ibiza (el restaurante-espectáculo ideado por los hermanos Albert y Ferran Adrià, y el fundador del Cirque du Soleil, en la isla): *“sorprende la calidad de estos pescados, la rojez de sus agallas y la firmeza de su carne. Al manipularlos y cocinarlos enseguida se aprecia que son pescados sobresalientes”*.

[su_box title="Dificultad Media" box_color="#fcbbe6" title_color="#000000" radius="10"]Chef Nicolás Bejarano[/su_box]

[su_spoiler title="Para el escabeche de azafrán" open="yes" style="fancy"]400 g de vino blanco

200 g de cebolla

50 g de chalota

200 g de vinagre de vino blanco

200 g de zanahoria

30 g de ajo

600 g de aceite de oliva 0,4

1 rama de tomillo fresco

2 hojas de laurel

1 rama de romero fresco

1 g de sal fina

0,2 g de azafrán[/su_spoiler]

[su_note note_color="#fcbbe6" radius="11"]Poner a reducir el vino blanco en un cazo hasta obtener una tercera parte. Cortar la cebolla y la chalota en juliana fina. Cortar la zanahoria a rodajas y machacar el ajo con piel. Poner a cocinar en un cazo a fuego suave las verduras con el aceite de oliva. Añadir las hierbas aromáticas. Cuando estén todas las verduras bien pochadas, añadir el vino blanco y el vinagre. Añadir el azafrán y dejar cocer todo el conjunto por espacio de 2 minutos. Apartar del fuego y poner a punto de sal y dejar macerar durante 12 horas. Retirar la mitad de la zanahoria y las pieles de ajo. Triturar con la ayuda de un brazo americano hasta que quede una salsa homogénea y reservar en la nevera.[/su_note]

[su_spoiler title="Para la dorada" open="yes" style="fancy"]Escabeche de azafrán
Filetes de dorada de "Crianza de Nuestros Mares"[/su_spoiler]

[su_note note_color="#fcbbe6" radius="11"]Cortar los filetes de dorada en dados de 3 cm x 4 cm. Calentar el escabeche a 85°C y verterlo sobre los dados de dorada, dejar reposar durante 5 min.

Acabado y presentación

Calentar ligeramente la dorada de "Crianza de Nuestros Mares" junto con el escabeche de azafrán.

Disponer 4 trozos de dorada en un plato, salsear con un poco del escabeche de azafrán

Acompañar con mini zanahoria y puntas de espárragos cocidos.[/su_note]