



Ala de raya al "Caldo corto"

de Raul Barruguer (Restaurante La Regenta en Burriana)



1) Vinagreta de mandarina Clemenules, ingredientes:

- Zumo de Clemenules 20 ml.
- Mostaza 5 gr.
- Aceite de oliva virgen 60 ml.
- Cebollino 2 gr.
- Sal, pimienta, raspadura de mandarina Clemenules.

Modo de hacerla: Emulsionar la mostaza en un bol con una varilla añadiendo el zumo de Clemenules, una vez bien emulsionado añadir al aceite en hilo fino sin dejar de remover, como si de una mahonesa se tratase, hasta que este ligada, añadir la sal y la pimienta, un poco de ralladura de la piel de la Clemenules y un poco de cebollino picado.

2) Mahonesa de mandarina clemenules, ingredientes:

- Zumo de Clemenules 10 ml.
- Yema de huevo 1 uni.
- aceite de girasol 100 ml.
- sal, pimienta y cebollino

Modo de hacerla: En un bol batir la yema de huevo y el zumo de mandarina hasta doblar su volumen, añadir el aceite en hilo fino sin dejar de remover montando la mahonesa, rectificar de punto de sal añadir cebollino picado.

3) Granizado de mandarina Clemenules:

Exprimir unas Clemenules bien maduras y sabrosas, añadir una Hora de gelatina derretida con un poco de zumo a 80 gr. De zumo y congelar en un recipiente adecuado, para poder rasparlo una vez congelado con la ayuda de un tenedor.

4) Ensalada con mandarina Clemenules:

- Ensaladas variadas "Mezclum"
- Gajos de Clemenules sin piel ni pellejos.

5) Ala de raya al "Caldo corto", ingredientes:

- Ala de raya 200 gr.
- Cebolleta tierna 1 uni.
- Zanahoria 50 gr.
- Clemenules 1 uni.
- Ajos 2 uni.
- Patata 100 gr.
- Laurel 1 hoja
- Puerro 30 gr
- Aceite de oliva 50 gr
- Espárragos verdes 2 uni.
- Sal, pimienta.

Modo de hacerla: en una olla preparar el "Caldo corto" con las verduras debidamente cortadas para su posterior degustación en trozos no muy pequeños para que conserven sus cualidades después de la cocción ya que en esta forma de cocer la Raya se acompaña de las verduras que se ha utilizado para su cocción. Excepto los espárragos que los pondremos junto al pescado unos 10 min más tarde que las verduras cocinar unos 3 min más y extraer el pescado y las verduras.