

EL PESCADO COMO "DELICATESSEN"

Escribe Carmen Parada

El pescado es de los alimentos que se pueden prestar a miles de recetas, algunas incluso específicas para cada uno de los peces. Nadie lo sabe mejor que los propios pescadores que llevan un cocinero a bordo, el famoso marmitón, que debe hacer platos sabrosos con los pescados que capturan cada día. Tienen por tanto que exprimirse la imaginación y sacar el máximo sabor a la materia prima que le proporcionan.

Eso es lo que le hemos pedido a **Jaime López Fernández**, hoy restaurador muy popular en su establecimiento de El Capitán, en el casco viejo de Vigo, otrora marmitón de barco. A él no le dan nunca merluza moruna por merluza del pincho, ni cococha blanda por cococha buena, porque sabe distinguirlas a las leguas. Los pescadores de la ría de Vigo cuando tienen una buena pieza disfrutan vendiéndosela e él porque las recibe como trofeos: *"Tengo hoy –suele decir– el mejor coruxo de la ría"*.

Sus cocochas son de lo mejorcito que pueda tomar cualquier mortal y lo mismo sucede con las salsas para el pescado que él mismo inventa sacándole el sabor a los propios peces. Hacer la primera receta es muy difícil, pero si se siguen los pasos que nos da nos encontraremos con un verdadero *delicatessen* de pescado.

LAS RECETAS

Hoy Jaime López Fernández ha cocinado para PESCA INTERNACIONAL y de su buen hacer nos daremos cuenta al leer los trucos que emplea en sus recetas, que es lo que las hace únicas. Son dos recetas emblemáticas de la cocina gallega hechas a su manera, tan sabia en lo que a pescado se refiere.

Ajada marinera

Ingredientes: Un litro de aceite; Una cabeza de ajos; Láminas de cebolla; Un trozo de patata.

Ponemos un litro de aceite para hacer bastante cantidad porque la salsa sobrante se puede guardar incluso un mes en frigorífico. Poner el aceite en la sartén, así como los ajos machacados con piel y las láminas de cebolla. Cuando estén dorados, se aparta el recipiente del fuego y se incorpora la patata para bajar la temperatura y que no se queme el pimentón. Una vez templado el líquido, se añaden 6 cucharadas de buen pimentón (esto es fundamental) y un buen chorro de vinagre de vino. Se deja reposar y se cuela.

Cocochas de merluza

Ingredientes: Un kilo de cocochas de merluza; Un litro de aceite; 6 dientes de ajo; Una guindilla; Un trozo de patata pelada; Perejil

Si las cocochas son congeladas –ningún problema porque están igualmente exquisitas que como si fuesen frescas– deben de descongelarse en el frigorífico durante 24 horas, sobre una malla para que no se empapen en su propia agua. Han de ser turgentes y con buen color. Se limpian las cocochas –que es la barbilla de las merluzas– y se secan. En una cazuela de barro al fuego se pone el aceite y los ajos en láminas, así como varios trozos de guindilla (según el gusto de cada cual). Cuando el ajo cuece sin dorarse y menos quemarse, se aparta a un lado y se enfría el aceite echando en él un trozo de patata pelada. Con el aceite casi frío, se ponen las cocochas dentro de la cazuela al fuego sin que hierva y se mueve muy lentamente. Como vemos que sobra aceite se saca a un cacharro dejando lo justo para cubrir el pescado. Se empieza a mover el recipiente poniéndolo al fuego y separándolo para que pierda calor sobre una madera (la tabla de madera conserva el calor) y así hasta que aparecen motas blancas. En este caso se salpica con agua el contenido de la cazuela para que ligue la salsa. Una vez ligada se le devuelve el aceite que hemos retirado incorporándolo como para una mayonesa, poco a poco, cuidando de retirar sobre la madera la cazuela para que no hierva. Una vez ligada la salsa se echa por encima el perejil muy picado. Las cocochas deben quedar con un color blanco dorado.

boletín de SUSCRIPCIÓN SUBSCRIPTION SLIP

Si quiere recibir en su domicilio la revista "Pesca Internacional" rellene los siguientes datos:
If you wish to receive the journal "Pesca Internacional" at your address, fill in the following details.

Nombre y apellidos / Name & Surname(s)
Dirección / Address
Código Postal, población, provincia y país / Post Code, place, province & country
Profesión / Occupation
Lugar donde vio la revista / Where did you see the journal?
¿Por qué le interesa "Pesca Internacional"? / Why interests you in "Pesca Internacional"?
CIF / VAT Reg.
Teléfono / Telephone

PESCA internacional

Envíe este boletín de suscripción a:
SEND TO:
"Sector Extractivo y Comercial Pesca Internacional"
Puerto Pesquero S/N Apartado 1 CTE 36200 Vigo
(Pontevedra) España
Fax +34 986 438 215

Precio de la suscripción incluidos gastos de envío
SUBSCRIPTION PRICE, INCLUDING P&P
(12 números al año) (12 issues per year)
España / Spain: 52 Euros
Europa / Europe: 61 Euros
Otros continentes / OTHER CONTINENTS: 104 Euros

Ingrese el importe de esta suscripción en la cuenta nº:
PAY SUBSCRIPTION INTO ACCOUNT NUMBER:
2090 0050 12 0010021730 o envíe cheque bancario a:
OR CANCEL'S CHEQUE