Gazpacho de picoroco a las brasas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Tomates maduros: 1 kg
Cilantro: 4 Hojas
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.
Picorocos: 4 Unidades
Agua: 500 cc
Pepino: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Trozo de pan: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Cocción de los picorocos a las brasas y limpieza su carne.
- El picoroco es un molusco que suele venir sobre la valva de muchos mejillones

Para cocinarlo

- Lo colocamos directamente a las brasas
- Por conducción, su estructura se calienta y cuece el molusco
- **Gazpacho**
- El *gazpacho* es la típica *sopa* fría de *tomate* y pepino
- En este caso, es un *gazpacho* emulsionado con un aceite de coral de vieras.

-Procesamos con un rallador los ingredientes del gazpacho

- *Tomate*, *cebolla*, *morrón*, pan, y pepino
- Agregamos también un *pimiento* verde machacado, ya que rallarlo es muy difícil
- El *gazpacho* suele llevar también pan embebido (en este caso, lo aderezamos con *vinagre* de jerez) y *ajo* picado con aceite de oliva
- Salamos
- Agregar también el agua y filtramos para dar la densidad deseada

Para el filtrado

- Lo pasamos a la vez por un colador común y uno fino, presionándolo con la mano del mortero
- La densidad que buscamos surgirá a partir de las partículas sólidas que dejemos que atraviesen (aplastando mucho tenemos más textura, aplastando menos, la textura es menor)
- Preparamos el aceite de coral de vieiras.
- El coral de *vieira* es muy usado por su intenso sabor a mar
- Lo machacamos hasta lograr un purecito, agregándole aceite de oliva
- Lo que hacemos luego es emulsionar el *gazpacho* con el coral de vieiras
- La emulsión es la magia del plato
- Vamos sumando el aceite de *vieira* al *gazpacho* sin dejar de mezclar (sumamos brillo, untuosidad, y sabor a *vieira*)
- Una vez mezclado, agregamos más aceite de oliva

- Para extraer la carne del picoroco

- Quitamos el pico que da nombre al molusco
- Adherido a él, vendrá la escasa pero exquisita carne que posee
- Sólo es comestible la parte blanca de la misma
- Disponer en plato sopero la carne de picoroco con un poco de *cilantro* alrededor sobre una tostadita (es un bocado pequeño, pero un manjar)
- No necesita sal ya que se cocinó sobre su propia agua de mar
- Servimos a continuación el *gazpacho*
- Cerramos con una gotita de aceite de oliva, otra de aceite de *ajo*, un poco de *cilantro* decorativo y unos petalitos de caléndula secos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-de-picoroco-a-las-brasas