Raya, pissalat y panisse



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Agua: Cantidad necesaria
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Aleta de raya: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Bebida sugerida

Chardonay en Roble:

Caviar de berenjena

Sal: A gusto
Berenjena grande: 1 Unidad
Ajo: 1 Cabeza
Aceite De Oliva: 50 cc

Panisse

Sal: A gusto
Agua: 250 cc
Harina De Garbanzos: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cdita.

Pissalat

Sardinas en salmuera: 200 g
Anchoas en aceite: 100 g
Laurel seco: 1 Hoja
Clavos De Olor: 2 Unidades
Pimienta Negra: 5 g
Aceite De Oliva: 150 cc
Tomillo: 1 Rama

Salsa

Pimienta negra recién molida: 250 cda.

Varios

Garbanzos: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la raya longitudinalmente a los cartílagos en porciones.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en ruedas.
- Lleve la raya a una *cacerola* con agua fría, la sal, la *cebolla*, la *zanahoria*, la pimienta y el *laurel*
- Cocine la raya a fuego bajo.
- Cuando rompa el hervor apague el fuego y deje enfriar la raya en el agua.
- Separe la carne de la raya al medio y elimine el cartílago con la ayuda de un cuchillo.
- Desmenuce la parte más fina de carne.

Panisse

- Entibie el agua y diluya la *harina* de garbanzos
- Condimente con sal y aceite de oliva.
- Cocine a fuego bajo revolviendo constantemente.
- A partir del hervor cocine hasta que espese.
- Extienda sobre una placa y deje enfriar.
- Lleve la placa al horno caliente durante 3 minutos o hasta que se vea dorado.
- Corte en triángulos con la ayuda de un cuchillo filoso.

Pissalat

- Machaque la pimienta y el clavo
- Pique el *tomillo* y el *laurel* junto con el clavo y la pimienta machacadas.
- Procese las anchoas, las sardinas con la salmuera, las *especias*, las hierbas y el aceite de oliva.
- Reserve.

Caviar de berenjena

- Envuelva la cabeza de *ajo* con papel aluminio y ase en el horno
- Apriete el *ajo* con la mano para obtener la pulpa
- Pincele la *berenjena* con aceite de oliva y ase en el horno.
- Pele la *berenjena*.
- Procese la *berenjena* con el *ajo*, la sal y el aceite de oliva.

Armado

- Cocine los garbanzos en abundante a gua hirviendo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne desmenuzada.
- Agregue los garbanzos y un poco del pissalat

Presentación

- En el costado de un plato disponga un aro moldeador, rellene con la raya salteada, desmolde y encima un triángulo de panisse.
- En el centro del plato la raya entera cubra con caviar de *berenjena*, en los bordes un poco de pissalat.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raya-pissalat-y-panisse