

Lamprea a la Bordelesa

Lamprea a la Bordelesa un clásico entre las recetas de este pez.

Aunque cuentan que fue un cocinero francés el autor de esta receta y que llegó a Galicia desde el vecino Portugal, yo os voy a poner la que nos enseñaron los pescadores ribereños de Eiras una aldea a orillas del Miño.

Difiere un poco sobre la receta original pero os puedo asegurar que después de probar en multitud de restaurantes, bares y casa particulares para mi, de lejos es la que mejor esta de todas las que he probado, incluida la del famoso Restaurante La Mezquita de Arbo (actualmente cerrado).

ingredientes

- 1 Lamprea
- 6 dientes de Ajos
- Perejil Abundante
- 1 botella de Albariño
- 2 hojas de Laurel
- Pimienta Negra molida
- Sal
- 6 Rebanadas de Pan
- 1 vaso de Aceite de Oliva Virgen

elaboración lamprea a la bordelesa

Lo primero es limpiar bien la lamprea, tiene un procedimiento particular pues al aprovechar su sangre para la preparación hay que tener cuidado con una tripa que aquí llaman hiel que amargaría toda la receta.

Vamos con la limpieza, pondremos un a olla con agua al fuego que dejaremos hasta que comience a hervir, apagaremos y

esperaremos a que la temperatura de esta llegue a unos 85º aproximadamente.

Entonces introduciremos nuestra lamprea unos segundos y veremos como la capa que la envuelve se queda de color blanquecino, con un trozo de tela de saco o con una maya de las que vienen con las naranjas, le daremos de la cabeza hasta la cola apretando bien con la mano, veremos que esta capa que sale es medio amarillenta y se queda pegada a nuestro saco, haremos esto ultimo 2 o 3 veces (sin volverla a meter en el agua caliente).

Después de esto la extenderemos y dándole pasadas con un cuchillo quitaremos cualquier resto que le hubiese quedado.

Tendremos una olla preparada con el vino.

Ahora le practicaremos una incisión con un cuchillo en el vientre en la zona que tiene los agujeros por donde respira hasta la boca y rápidamente la meteremos cabeza abajo en la olla con el vino para que se desangre.

Esperaremos 15 o 20 minutos, apretamos con la mano para que suelte cualquier resto de sangre que tenga y pasamos a partirla.

Cortaremos justo detrás de los ojos y desechamos ese trozo que además tendrá la boca.

Lo más complicado viene ahora, con una puntilla haremos un corte del ano hacia la cabeza, otro en la mitad de la lamprea y otro en la barriga justo por debajo de la zona de orificios.

En la zona del ano tendremos que buscar como una vena de color plateado, hay que tratarla con mimo si se nos rompe dentro podemos estropear toda la preparación, una vez localizada veremos que llega hasta el ano, cortaremos a ras y la dejaremos colgando fuera de la lamprea. Vamos al corte de arriba, si buscamos veremos el hígado y esa misma vena que

llega hasta el, separamos el hígado de la lamprea y cuando tiremos veremos que sale toda la vena de una pieza desde abajo hasta arriba.

Solo nos queda cortar en trozos y comenzar a cocinar.

Se pone la lamprea en un recipiente de barro con su sangre y el vino Albariño (que debe cubrir la lamprea), se le añade finamente picado el perejil, los ajos y se salpimienta incorporándose el aceite y las hoja de laurel.

Se pone a hervir a fuego lento, aproximadamente 1 hora (dependerá del tamaño de la lamprea) si fuese preciso podéis añadir mas vino.

El plato se completa con las rebanadas de pan frito que adornan la cazuela y arroz en blanco que se sirve aparte.

Ya tendremos nuestra lamprea a la bordelesa.

Esta receta nos la dieron aproximadamente en 1978. Como podéis ver no lleva vino tinto sino blanco, suponemos que es porque aquí es zona de Albariños y Rosales, siendo los vinos tintos peor calidad.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.