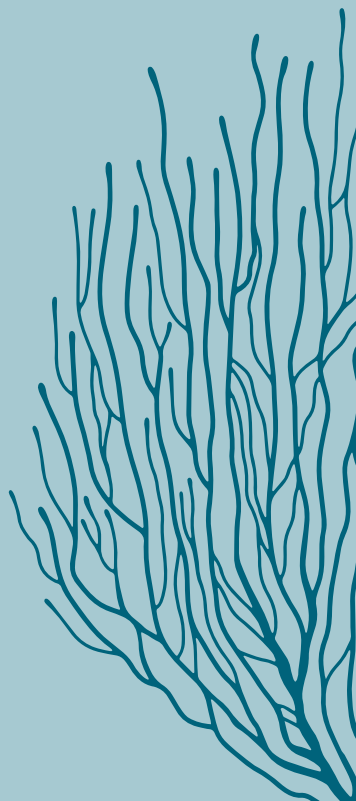
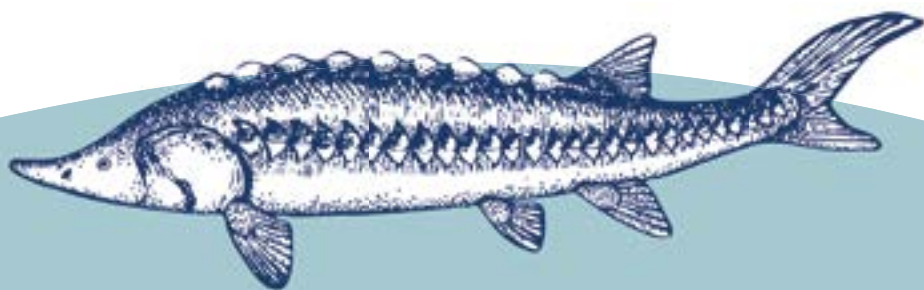


Felipe y Bárbara Luzón

ESTURIÓN

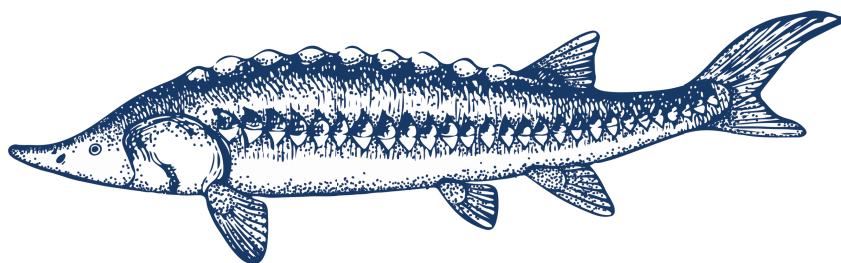


MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Felipe y Bárbara Luzón

ESTURIÓN



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MADRID 2022

ENTRE MARES Y FOGONES: ESTURIÓN

EDITA

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

AUTORES

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Marta Díaz

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

Editorial Cuarto Centenario

NIPO: 003220688

DL: M-13263-2022

ISBN: 978-84-491-1594-3

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

Paseo de la Infanta Isabel,1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>
e-mail: centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel
libre de cloro de acuerdo con los criterios
medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación
podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha,
en su caso, de la última actualización.



A Margarita



Índice de Recetas



Introducción	15
Abiertitos de esturión ahumado	25
Aguacates con esturión ahumado	25
Ajillo de esturión	26
Albóndigas cocidas de esturión	26
Albóndigas de carne de esturión (receta de 1598)	27
Alcauciles con esturión	27
Arroz al esturión	28
Bocaditos de esturión con salvia	28
Boniatos rellenos	29
Brocheta coriana de esturión	29
Buñuelos de esturión	30
Canapés de esturión.....	30
Caracoles rehogados con esturión	31
Carpacho de esturión	31
Carpacho de esturión con hojas de limón	32
Cazuela de esturión.....	32
Cebollas rellenas de esturión	33
Cóctel de esturión y lechuga	33
Cogollos con esturión ahumado	34
Cola de esturión hervida	34

Corona de espinacas y sollo	35
Crema de esturión	36
Cus-cus con esturión	36
Empanada de esturión	37
Empanadillas de esturión	38
Endibias rellenas	38
Ensalada con esturión marinado	39
Ensalada de aguacate, esturión y gambas	39
Ensalada de esturión	40
Ensalada de esturión con arroz	40
Ensalada de esturión con garbanzos	41
Ensalada de esturión con patatas	41
Ensalada de esturión y judías verdes	42
Ensalada de esturión y mandarina	42
Ensalada de esturión y manzana	43
Ensalada de papaya, aguacate y esturión ahumado	43
Ensalada de sollo ahumado y almendras	44
Ensalada verde de esturión	44
Escalibada con esturión asado	45
Espaguetis con esturión y tomate	45
Estofado de esturión con agraz (receta de 1598)	46
Estofado del mestre Robert (receta de 1520)	46
Esturión a la brasa	47
Esturión a la casera	47
Esturión a la cordobesa	48
Esturión a la crema de naranja	48
Esturión a la marinera	49
Esturión a la molinera	49
Esturión a la perdiz	50
Esturión a la plancha macerado con limón	50

Esturión a la pombalina	51
Esturión a la tártara	52
Esturión a la valenciana	52
Esturión ahumado con tomate	53
Esturión ahumado en salsa de vino tinto	53
Esturión ahumado en salsa picante	54
Esturión al aguardiente	54
Esturión al ajillo con papas	55
Esturión al azafrán	55
Esturión al cava	56
Esturión al comino	56
Esturión al horno	57
Esturión al horno con queso	58
Esturión al pimentón	59
Esturión al piri-piri	60
Esturión al vapor	60
Esturión aliñado	61
Esturión almendrado	61
Esturión asado al horno con cebolla y queso	62
Esturión cocido en vino	62
Esturión como en Trebujena	63
Esturión como lo hacía mi abuela	63
Esturión con aliño	64
Esturión con almendras	64
Esturión con anchoas	65
Esturión con chocolate	65
Esturión con coles de Bruselas	66
Esturión con coliflor	66
Esturión con crema de alcaparras	67
Esturión con guisantes	67

Esturión con pasas y piñones	68
Esturión con pimientos verdes	68
Esturión con salpicón	69
Esturión con salsa	69
Esturión con salsa de anchoas	70
Esturión con tomate	70
Esturión con verduras	71
Esturión confitado	72
Esturión confitado con salsa de queso	72
Esturión de pobre	73
Esturión de verano	73
Esturión empanado	74
Esturión en adobo	74
Esturión en crema de almendras	75
Esturión en crema de pimientos	76
Esturión en escabeche	76
Esturión en mantequilla derretida	77
Esturión en papillote	78
Esturión en salsa	79
Esturión en salsa de albahaca	80
Esturión en salsa de caramelo	80
Esturión en salsa de cebolla	81
Esturión en salsa de mostaza	82
Esturión en salsa de pimientos de piquillo	83
Esturión en salsa picante	84
Esturión en su jugo	85
Esturión encebollado	85
Esturión estofado	86
Esturión frito	86
Esturión guisado con guisantes	87

Esturión hervido con salsa de almendras	87
Esturión marinado en salsa picante	88
Esturión mechado	89
Esturión que es sollo en parrillas o cozido (receta de 1529)	89
Esturión relleno de jamón y setas	90
Esturión salteado con arroz al azafrán	90
Filetes de esturión a la crema	91
Filetes de esturión al vino blanco	91
Filetes de esturión con tomate	92
Filetes de esturión empanados	92
Filetes de esturión encebollados a la lusitana	93
Filetes empanados de esturión	93
Filetes rusos de esturión	94
Flan de esturión y espinacas	95
Foie de esturión	96
Foie de esturión y nueces	96
Guisantes y esturión en “majao” de pan frito	97
Guiso de esturión con patatas	97
Guiso de ventresca de esturión	98
Hojaldre de esturión ahumado	98
Huevos con jamón y caviar	99
Huevos revueltos con esturión	99
Lasaña de esturión	100
Macedonia de esturión	100
Maquis de esturión	101
Marinado casero de esturión	101
Melón con esturión ahumado	102
Menestra de carne de esturión (receta de 1598)	102
Migas con esturión	103
Milhojas de esturión ahumado	104

Mousse de esturión	104
Paella de gulas y sollo ahumado	105
Pan de esturión ahumado	105
Pastel de esturión picado	106
Pastel de patata, esturión y cebolla	106
Pastelitos de esturión	107
Patata rellena de esturión ahumado	107
Paté de esturión	108
Pavías de esturión	108
Picadillo de esturión ahumado	109
Pimientos de piquillo rellenos de esturión	109
Potaje de esturión	110
Puding de esturión y cangrejo de río	110
Quiche de esturión ahumado	111
Ragout de esturión	112
Revuelto de espárragos y sollo ahumado	112
Ruedas de cangrejo y esturión	113
Salteado de esturión	113
San Jacobo de esturión	114
Satsyvi de esturión	114
Sollo al estilo mozárabe	115
Solomillo de esturión a la cerveza	116
Sopa de cabeza de esturión	117
Soufflé de esturión y gambas	117
Souquet de esturión	118
Supremas de esturión con puerros	118
Tabla de ahumados	119
Taco de esturión vuelta y vuelta	119
Tarta de esturión	120
Tartar de esturión	121

Timbal de esturión y gambas	121
Tomates rellenos	122
Tortilla de Henar	122
Tortilla de huevas de esturión y huevos de gallina	123
Tostadas de esturión	123
Tulipas rellenas de paté de esturión	124
Ventresca de esturión al ajillo	124
Ventresca de esturión asada a la brasa	125
Ventresca de esturión con patatas escabechadas	126
Volovanes de esturión	127

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos, palabras, modismos y formas de escribir o acentuar palabras, que pueden chocarnos. Se debe a que es un resumen de recetas de cocina basado en recopilación popular y escrito en su idioma coloquial. Idioma coloquial de una región andaluza en la que se dice Almirez, Almohajiz, Alcaucil etc. y que tiene modismos propios que no solo aceptamos, sino que creemos se deben conservar.

Introducción



En Andalucía, cuando hablamos de esturión y gastronomía del esturión surgen dos localidades, Coria del Río en Sevilla y Riofrío en Granada. Ambas ligadas a la producción del Caviar.

Todo el mundo sabe que en Coria, durante el segundo tercio del siglo XX se producía Caviar de los esturiones que habitaban en el Guadalquivir. Se inició la actividad en torno a 1932 y se mantuvo hasta la década de los 60, en que al rarificarse, casi extinguirse el esturión, Villa Pepita (así se llamaba la fábrica) tuvo primero que dedicarse a producir ahumados de otros peces y finalmente cerrar.

15
...

El caviar que producían se consideraba de la máxima calidad y se comercializaba parte en España y parte se exportaba. Sin embargo, tuvieron que cerrar, no por problemas de calidad o precio, sino porque se terminó el esturión y lógicamente con él, el caviar. Las causas son varias, pero fundamentalmente la sobrepesca inducida por la propia fábrica, la presa que en los años 30 se construyó en Alcalá del Río, que aunque no impedía la reproducción, la limitaba y sobre todo era una trampa mortal para los esturiones, ya que los que habían logrado superar con éxito las “cuerdas” que los pescadores colocaban en el bajo Guadalquivir, se agrupaban desorientados bajo la presa y allí eran fácilmente capturados y trasladados a la fábrica; y la tercera causa, posiblemente la menos importante, por el incremento de la contaminación de las aguas del río.

En el Guadalquivir, como en todo el sur de Europa, durante cientos de siglos convivieron dos especies de esturión, *Acipenser sturio* y *A. naccarii*. Los datos dicen que la mayoría de las capturas del siglo XX eran de *A. naccarii*, pero eso no importaba a nadie, ni siquiera en esa época se sabía diferenciar bien las dos especies, simplemente se pescaban y lo que importaba era que producían buen caviar. Se pescaban, pero no se repoblaban ... y ocurrió lo inevitable, especies

que habitaban nuestras aguas desde hace 250.000.000 de años, en poco más de 30 años se llevaron a la extinción. El hecho cierto es que hoy día ya no hay esturiones en el Guadalquivir, las últimas capturas de las que se tiene constancia son 4 esturiones en 30 años, y los 4 están muertos; tres se conservan en la colección científica de la Estación Biológica de Doñana y el cuarto se lo comieron.

El esturión es un animal especialmente interesante, ya que es un fósil viviente. Los registros más antiguos de este grupo nos muestran que ocupan la tierra desde hace más de 250 millones de años, antes de la aparición de muchos de los dinosaurios, convivieron con ellos, y sobrevivieron a la gran extinción, perdurando “o casi” hasta nuestros días. Han ocupado todo el hemisferio norte y han sido la especie predominante de los ríos, hasta que en poco más de cien años (el siglo XX), el hombre los ha llevado casi a la extinción en todo el mundo. Hoy todas las especies de esturión se encuentran catalogadas como en peligro de extinción.

El esturión es un pez Condrosteo, de la familia de los Acipenséridos y del orden de los Acipenseriformes. Es un pez alargado, de color variado con predominio del gris mate en el lomo y más blanca la tripa. Su sección es típicamente pentagonal y su característica distintiva más peculiar son las 5 filas de escudetes que marcan los ángulos de ese pentágono, y que son la protección exterior que permite al esturión ser “casi” un acorazado difícil de atacar por sus depredadores. La boca, también muy característica es protráctil (se prolonga hacia fuera en el momento de comer) y se coloca ventralmente.

Los adultos tienen una envergadura variable según las especies, los más grandes (la especie *Huso huso*), alcanzaba habitualmente hasta 6 metros de largo y 1000 Kg. de peso (su tamaño máximo conocido fue de 3.300 kg y 9 metros de largo); los esturiones ibéricos son de talla media, no sobrepasando los 2 metros de largo y unos 100 kg. de peso (en casos excepcionales, se han referenciado algunos ejemplares mayores). Suele decirse, aunque no está muy claro, que los machos son más pequeños que las hembras.

Mientras viven en el mar, en regiones bentónicas (muy cerca del fondo marino), se alimentan de poliquetos, crustáceos y moluscos. Esto hace que tengan una carne grasa y sabrosa.

Su carne es de textura fina y gustosa, algo grasa y foliar. Tiene un sabor muy característico, difícil de comparar con el de otros peces, quizás con alguna similitud con el pez espada y la textura de su carne se parece en cierto modo a la de la raya. Es muy apreciado desde la antigüedad, y estaba en las mesas de Emperadores, Reyes, Papas y Obispos. En la Antigua Roma se decía que un banquete no era “imperial” si no servían esturión entre sus platos.

Hay recetas curiosas como las de Bartolomeo Scappi cocinero del Papa Pío V publicadas en Venecia en 1598, o las de Martínez Montiño en 1611. En ellas utilizaban el agraz, el agua de rosas o el agua de azahar, que aun hoy podemos encontrar en alguna receta recuerdo o facsímil de las de aquella época. Las reseñamos, más que para hacerlas hoy en día, para tener una muestra antropológica de cómo se cocinaba este pescado en la antigüedad. Hoy sería impensable una tortilla de huevas de esturión, por ejemplo.

Curiosamente, su aprecio en gastronomía fue decayendo, y en Andalucía en la Región del Bajo Guadalquivir, antes de los años cuarenta le ocurría como en el Norte a los percebes, la langosta o el centollo, que los usaban para abono, aquí el esturión se le dio como alimento a los perros.

Posteriormente, con la Guerra Civil se vuelve a su consumo y surge una gastronomía popular que desgraciadamente se esta perdiendo, y que nos estamos esforzando por recuperar. Es una labor apasionante, que nos esta resultando ardua y complicada, ya que los jóvenes no disciernen entre recetas antiguas tradicionales y recetas de corte actual, y los mayores se resisten a darnos sus recetas.

Por ejemplo, sabíamos que había una receta de boniatos rellenos de esturión.

Nadie la conoce.

¿Por qué?

¡Nos lo explicó la chica que nos proporcionó la receta!

Mi abuela no va a reconocer nunca que en la posguerra comía boniatos e iba a buscar recortes de sollo al vertedero de la fábrica de Ibarra para comer.

Me invitó a probarlos, y verdaderamente entendí a Ángel Muro cuando escribió en su Diccionario de Cocina sobre la salsa pill-pill, más que cuando lo escribe cuando la degusta por primera vez.

Una cosa que me ha llamado mucho la atención, es que cuando me hablan de recetas de esturión, de la zona del Bajo Guadalquivir, salvo casos muy excepcionales, siempre escaldan el pescado como mínimo un minuto y medio en agua hirviendo o lo sumergen durante la noche en agua con sal.

¿Por qué se hacía esto?

Algunos dicen que para eliminar una parte de la grasa del pescado, pero la causa real hay que buscarla en cómo y donde se obtenía este pescado en la época en cuestión. Los esturiones se capturaban en diferentes puntos del río, distantes a veces más de cincuenta kilómetros de la fábrica de elaboración del caviar. Se transportaban bien a remo y vela por el río, o se mandaba aviso y se acercaba a recogerlos la “gasolinera”, embarcación a motor disponible para este uso; en resumen, tardaban bastante, muchas veces días, en llegar los esturiones a la

fábrica, y por supuesto conservados a temperatura ambiente o dentro del agua del río. Una vez en la fábrica, los primeros años, época a la que nos referimos, la carne tras extraer el caviar se despreciaba y se tiraba a la basura, de donde la recogía la población de la zona para su aprovechamiento.

Evidentemente, era necesario eliminar el posible sabor a fango y a descomposición que la carne así tratada, podía presentar. Esta es la razón por la que en las recetas de la época se escalda el esturión antes de cocinarlo, cosa que no se hace en las recetas actuales o de otros lugares.

Evidentemente, al hacer esto, que hoy es totalmente innecesario, también se le elimina una parte del sabor y de sus cualidades nutricionales, por lo que no es recomendable en situaciones “normales”.

¿Por qué respetamos en estas recetas su redacción, bien escaldando, bien dejándolos en agua con sal toda la noche?

Simplemente, porque la receta era así, y nuestro compromiso con quienes nos las han dado es de no modificarlas, aunque pensamos que se pueden hacer de ambas maneras.

Otra cosa que nos ha llamado la atención, es que con las recetas nos daban normas para sangrchar el pescado. Hoy no hace falta sangrcharlo, ya viene desangrado de origen. Es más, no solo viene desangrado, sino que viene limpio, troceado, envasado y por SEUR.

Esto se debía a que el esturión “bravío” necesitaba de esta operación para su buen consumo; en nuestro País hace años que no existen esturiones “bravíos”. El esturión que podemos consumir es de producción en piscifactorías, y por tanto viene limpio y no solo con todas las garantías sanitarias respecto a sangrchado e higiene, sino que es fresco y óptimo para el consumo. Por este motivo, en nuestras recetas hemos prescindido de esta operación.

Hay dos tipos de esturión en piscifactoría:

- El de puesta, con una vida media mayor, y por ello un tamaño mayor, ya que el caviar, en el caso de una especie de calidad como *A. naccarii*, no se obtiene hasta los 18 años de promedio.
- El de consumo. Son especímenes que tienen una edad mínima de siete años, y normalmente son los machos (ya que las hembras se reservan para caviar).

La razón es que el esturión de puesta al ser mayor alcanza tamaños que no se puede poner en el mercado en piezas de medio pescado, generalmente se suele trocear en rodajas, que se salan, se pasan por el autoclave, se limpian y se trocean en troncos.

Estos troncos se llevan en bandejas al efecto a hornos de ahumado, se ahúman según la preferencia del mercado y se envasan bien al vacío o en latas con acei-

te de oliva caliente y sal. Se cierra la lata se esteriliza en autoclave y se envasa para su comercialización en el mercado.

Hay un factor que es muy delicado, y es el tiempo de ahumado. Generalmente, solo se les da un ligero punto de ahumado, muy equilibrado, pero depende mucho del mercado este punto de ahumado y el equilibrio.

En el mercado Nacional, el esturión se presenta:

- Fresco en pieza
- Fresco despiezado
- Fresco envasado al vacío
- Marinado
- Ahumado
- En conserva de aceite
- En paté y en cremas

Esto hace que su gastronomía sea diversa, aunque la verdad es que es muy sencilla. Realmente, el esturión admite todas las recetas del atún, del pez espada, bastantes recetas de carne y como es natural, toda las recetas de ahumados y marinados.

Desde el punto de vista alimenticio, es un pescado graso, con un contenido alto de grasas muy cardiosaludables y proteínas.

Desde el punto de vista de su consumo, por parte del ama de casa, es un desconocido. Solo hay dos pueblos en España con una tradición de consumo, Coria del Río y Villafranca del Penedés.

¿Por qué? Realmente no lo se. Es un pescado no demasiado caro, se vende limpio y su precio en filetes puede competir con otras especies como los lenguados.

Su cocina es fundamentalmente:

- Crudos v.g. Carpaccio de esturión ecológico al estilo de Riofrío
- Crudos aliñados v.g. Sushi y Sashimi de esturión de Riofrío
- Barbacoa v.g. Barbacoa de esturión ecológico al estilo Riofrío
- Calderetas v.g. Esturión cocido en vino
- Asado v.g. Esturión mechado
- Guisos: v.g. Esturión en amarillo
- Al horno v.g. Esturión marinado al horno

- A la plancha v.g. Brocheta coriana de esturión
- Ensaladas v.g. Ensalada de esturión con arroz
- Adobado v.g. Adobo de esturión
- Marinado v.g. Esturión marinado con jengibre y eneldo
- Frito: v.g. Esturión a la romana
- Hervido: v.g. Cola de esturión hervida

Otro aspecto muy interesante de la gastronomía del esturión, son los tiempos. Esto pasa con todos los pescados, más que con las carnes.

Los tiempos de cochura del esturión los podemos dividir en:

- Muy hecho
- Hecho
- Poco hecho
- Muy poco hecho (casi crudo)

Todos los platos, pueden estar incluidos en estos tramos, no obstante en las recetas que hemos encontrado, siempre nos han dado los tiempos medios de cocinado.

Otra particularidad que hemos encontrado en la cocina de este pescado, es que hay quien dice que las salsas deben ser de sabor neutro:

(Sic) “ *Se aconseja que la mayonesa o cualquier otra salsa que se utilice, sea siempre muy neutra de sabor. Al tener el esturión un sabor muy suave es preferible que otros sabores no predominen excesivamente*”.

Realmente estamos de acuerdo solo en parte, ¿como no va a saber a ali-oli, un esturión al falso ali-oli!

Gracias a Dios, las salsas son un complemento al sabor del plato, y el esturión admite todas las salsas de pescado y hasta ciento punto, todas las salsas de carne. Solo es cuestión de probar y encontrar el punto adecuado al gusto del comensal.

Otro factor que encontramos en su cocina, son las especias. Pese a que hay quien dice que el esturión no debe especirse, admite todas las hierbas y especias del mercado y algunas que no se encuentran en el mercado, pero que para ciertas recetas no es que sean aptas, es que son necesarias.

Así, las recetas mozárabes con agua de rosas, agua de azahar, o agua de “palodu”, serían otra cosa sin estos ingredientes. O las recetas con gangala en su composición, especia que hoy no es usual pero que en la cocina de los siglos XVI y XVII era fundamental por su uso contra el mareo.

Finalmente, debemos hacer una mención a su contenido graso. Son de contenido graso alto, tienen Omega 3 y todos los aceites saludables de los que nos hablan los nutricionistas. Presentan un alto contenido en ácidos grasos poliinsaturados y altamente poliinsaturados (PUFA y HUFA), los que se recomiendan para eliminar colesterol, es decir es un pescado altamente cardiosaludable. Hasta el punto de que se está empezando a comercializar su aceite en cápsulas como complemento dietético.

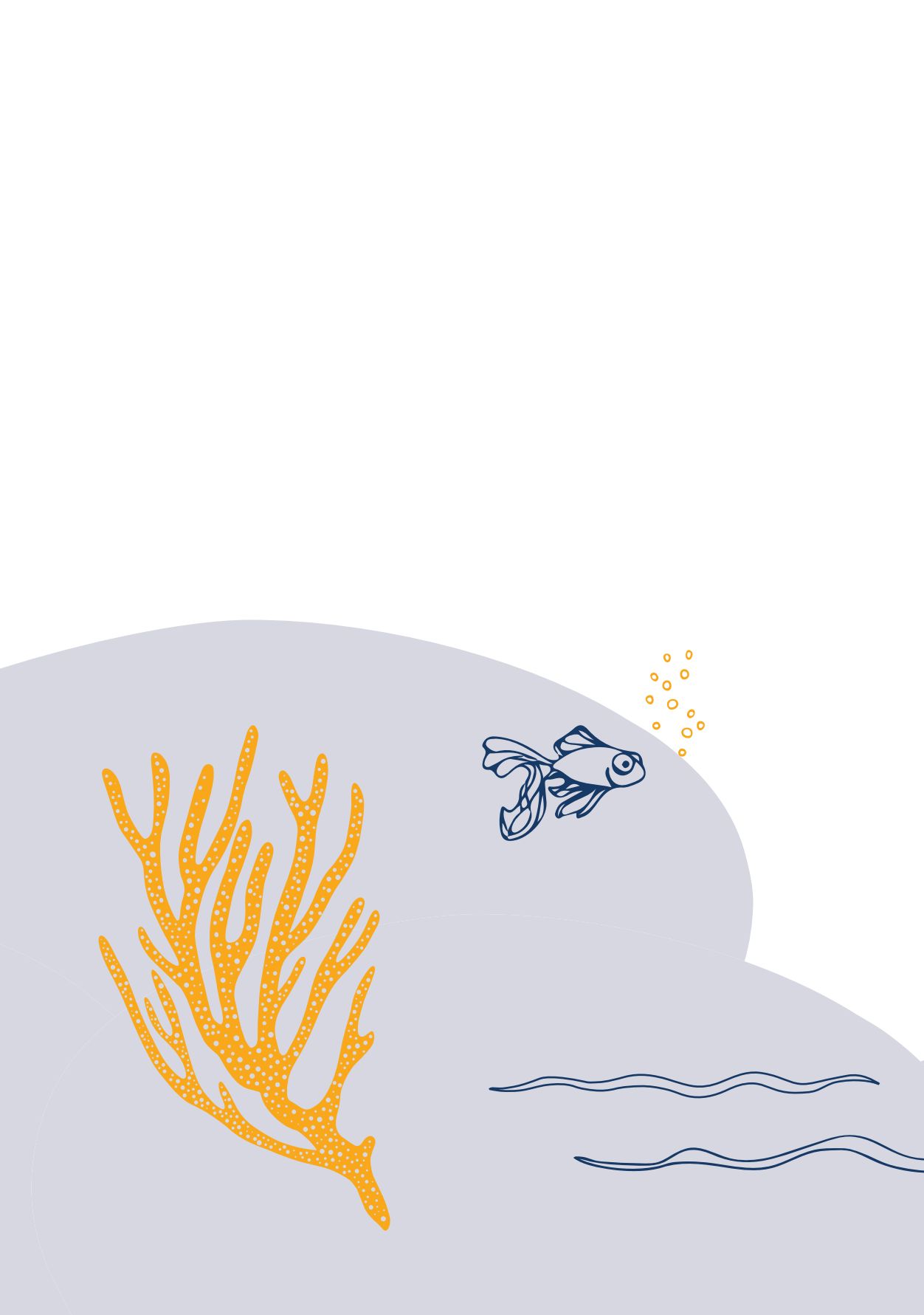
Así que, como andaluz voy a terminar con una frese de nuestro léxico refiriéndome al esturión:

“Algo tendrá el vino cuando lo bendicen” cambiémoslo por “algo tendrá el sollo cuando hacen cápsulas de aceite, y se venden”.

El abuelo Felipe decía *“ser agradecido es de bien nacidos”*, no lo vamos a dejar mal, así que, mostraremos nuestro agradecimiento a Pepa Feria y Pedro Cantero, que nos ayudaron enseñándonos a escribir Libros de Cocina, a Carmen Jiménez, Cristina Isla y Mar Calvo, por su ayuda en recopilar recetas de Coria, a Alberto Domezain por coordinar el libro y a todas las personas que con su receta nos ayudaron a confeccionar este libro. A todos y cada uno les dedicamos el libro y les damos las gracias.

Recetas





Abiertitos de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde, un paquete de esturión ahumado, un vaso de mayonesa, una lata de puntas de espárragos.

PREPARACIÓN:

“Se tuesta el pan, se napa con mayonesa y se cubre con el esturión ahumado picado. Se adorna con las puntas de espárrago y se sirve.”

Receta de Mariluz Mora de Granada

Aguacates con Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de esturión ahumado, dos aguacates, dos cucharadas de coñac, una chispita de vinagre, dos limones, una chispa de mostaza francesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se ligan la mostaza, el vinagre, una cucharada de zumo de limón, perejil y aceite. Se obtiene una salsa tipo vinagreta. Se reserva.

Se abren los aguacates, se riegan con zumo de limón se saca la pulpa y se riega con limón para que no se ponga negra, se añade el esturión picado a cuchillo, se rellenan los aguacates, se riegan con la salsa y se sirven.”

Receta de Maruja Santos de Sevilla



Ajillo de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión fresco, una cebolla, un casco de limón, una hoja de laurel, un clavo de especia, aceite de oliva, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela con agua, se cuecen la cebolla cortada en cuatro gajos, el casco de limón con el clavo de especia pinchado y la hoja de laurel. Cuando hierva, se añade el esturión, se deja hervir cinco minutos y se retira. Se deja enfriar y se corta en filetitos a la serrana, con un cuchillo de cortar jamón.

En una fuente de barro o de cristal, se colocan los filetitos de pescado, se salpimentan y se les añaden el ajo picado muy fino y el aceite de oliva hasta cubrir. Se lleva al frigorífico y se esperan unas horas antes de consumirlo.”

Receta del Bajo Guadalquivir

26
...



Albóndigas Cocidas de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de esturión fresco, cuatro puerros, jengibre, medio vaso de vino blanco, un huevo, una cucharada de harina, un tazón de salsa de almendras, un paquete de espinacas, una pastilla de Avecrem, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el esturión y se pica, bien con picadora o a cuchillo, se liga con el vino, la parte blanca del puerro picada, se le ralla una chispa de jengibre, se añade el huevo batido, se lían las albóndigas y se llevan a una cazuela con agua hirviendo. Cuando las albóndigas suban a superficie estarán cocidas. Si no suben, pasados cinco minutos, se sacan y se dejan escurrir.

Se cuecen las espinacas con una pastilla de Avecrem, se emplatan se colocan las albóndigas sobre ellas, y se rocían con un tazón de salsa de almendras.”

Albóndigas de Carne de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión fresco, cuatrocientos gramos de ventresca de atún, cincuenta gramos de azúcar, cien gramos de pasas de Corinto, setenta y cinco gramos de harina, setenta y cinco gramos de huevo fresca de esturión, un vasito de zumo de naranja agria, menta, mejorana, serpol, pimienta, canela, nuez moscada, perejil y aceite.

PREPARACIÓN:

“Tome el esturión y córtelo en pedacitos encima de una mesa, añada la panza de atún, un poco de menta, mejorana, serpol, pimienta, canela y nuez moscada. Pique todas las especias juntas, y añada el azúcar, las pasas de Corinto y las huevas frescas de esturión. Con todos estos ingredientes haga una gran bola, y con las manos prepare albóndigas. Ponga flor de harina en un plato y reboce. Coloque las albóndigas en una tortera que este untada de mantequilla o aceite. Póngalo a cocer a fuego, vaya girando las albóndigas, y una vez listas, sívalo con zumo de naranja agria y azúcar por encima.”

Receta de Bartolomeo Scappi cocinero del Papa Pio V (1598)

27
...

Alcauciles con Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de esturión, una docena de alcauciles, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cucharada de harina, un diente de ajo, perejil, una cucharada de aceite, un clavo, un limón y sal.

PREPARACIÓN:

“Se cuece cinco minutos el filete de esturión, con agua, una hoja de laurel, un limón y un clavo de especias; se saca, se deja enfriar y se corta en taquitos pequeños.

Se pelan los alcauciles, se riegan con zumo de limón, se cortan en cuatro porciones y se llevan a una cazuela con agua, sal y el limón sobrante. Una vez cocidos, se sacan del agua, se escurren y reservan con los taquitos de pescado

En una sartén, se rehogan el ajo picado y la harina, se añade el vino, se riegan los alcauciles y los taquitos de esturión. Se deja cocer cinco minutos, y se sirve con su caldo.”

Receta recogida en Gines (Sevilla)

Arroz al Esturión

INGREDIENTES: (6 personas)

Medio kilo de esturión, dos cebollas medianas, dos dientes de ajo, tres cucharadas de perejil cortado fino, una hoja de apio, dos vasos de vino blanco seco, medio kilo de arroz, diez nueces de mantequilla,, medio vaso de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se sofríen los ajos en el aceite, se quitan los ajos. En una cazuela con parte de la mantequilla, se dora la cebolla picada, se añaden el aceite de ajo y el perejil, se mezcla el jugo con el vino, se añaden el esturión en trocitos, el arroz, la sal y la pimienta. Se le dan unas vueltas.

Se cuece el arroz con un caldo preparado aparte con la cabeza del esturión, cebolla, apio y un poco de vino.

Terminada la cocción del arroz se añade el resto de la mantequilla, se mezcla y se sirve.”

28
...

Receta del fondo de recetas de Riofrío



Bocaditos de Esturión con Salvia

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho filetes de esturión, cuatro lonchas de jamón, cuatro cucharadas de aceite, una cucharada de salvia picada, un vasito de vino fino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se dejan los filetes de pescado en agua con sal ocho horas, se sacan, se escurren, se secan y se salpimentan.

Sobre un filete se coloca una loncha de jamón, se salpimenta y se riega con salvia picada, se tapa con otro filete formando bocadillo. Se pasan por harina y huevo batido, se llevan a una sartén con aceite y se doran por ambos lados. Se riega con el vino, se cocinan cinco minutos y se sirven regados con la salsa que se desprende.”

Receta de Teresa Cantos de Espartinas (Sevilla)

Boniatos Rellenos

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos boniatos medianos, ocho espárragos trigueros, un filete de esturión, cincuenta gramos de queso rallado, miga de pan, una cucharada de perejil picado, una cucharada de pan rallado, un limón, una ralladura de nuez moscada, dos cucharadas de aceite de oliva, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el filete de esturión en agua hirviendo, unos cinco minutos. Se pica a cuchillo y se reserva.

A los espárragos, se les quita el troncho final (está duro) y se cuecen en agua con sal como cinco minutos. Se escurren y se trituran con la miga de pan, el queso, el perejil, la ralladura de nuez moscada y una pizca de sal y pimienta. Se liga con el esturión picado y se reserva.

Se asan los boniatos en el horno, dejándolos a medio asar. Se cortan en dos mitades, se vacían someramente y se liga el vaciado con la mezcla. Se rellenan.

Se colocan en una fuente de horno, se riegan con aceite y se espolvorean con queso rallado, se hornean bajo el grill entre cinco y diez minutos hasta que doren. Se sirven calientes.”

29
...

Receta recogida en Gelves. Es de la primera mitad del Siglo pasado

Brocheta Coriana de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de esturión, dos tomates, dos cebollas, dos pimientos, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el esturión en dados de dos centímetros, se trocean en dados, el tomate, la cebolla y el pimiento, se ensartan en un pincho, se salpimienta, y se embadurnan en aceite. Se llevan a la plancha hasta que estén hechos a nuestro gusto y se sirven.”

Receta de Cristina Isla de Coria del Río (Sevilla)

Buñuelos de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de esturión, dos huevos, cien gramos de harina, un diente de ajo, media cucharadita de levadura en polvo, dos vasos de leche, perejil, aceite, y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo minuto y medio, se pica a cuchillo y se reserva. Se pican el perejil y el ajo, se reservan.

Se prepara la masa de los buñuelos batiendo los huevos en un cuenco, se añade una pizca de sal. Se agregan la harina, sin dejar de batir, la leche (muy despacio), la levadura en polvo, el perejil, el ajo picado y el esturión picado.

Cuando este todo muy bien batido, se echa una cucharada de la mezcla anterior en una sartén con abundante aceite muy caliente, se fríe por ambos lados dándoles la vuelta con una espumadera.

Una vez fritos, se colocan sobre un papel absorbente (el mejor es el de estraza) para eliminar el aceite sobrante. Se sirven calientes.”

Receta recogida en las Buñolerías de la Feria de Sevilla

30
...



Canapés de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de toast mini, un paquete de esturión ahumado, un vaso de salmorejo, un cogollo de endibia.

PREPARACIÓN:

“Se napan las tostaditas con salmorejo, se cubren con el esturión ahumado picado a cuchillo y se emplatan sobre un lecho de endibia picada. Se sirven.”

Receta de Mariluz Mora de Granada

Caracoles Rehogados con Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de caracoles, medio kilo de esturión, tres tomates, una cebolla, quince almendras, cuatro dientes de ajo, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpian los caracoles dándoles varias aguas con vinagre, hasta que suelten las babas. Se llevan a una cazuela con agua fría, se calienta despacito, cuando rompe a hervir, se les cambia el agua y se cuecen a su punto. Se sacan del agua, se escurren y se reservan.

En una cazuela de barro, se sofríen con aceite, la cebolla, el tomate y el esturión cortados a nuestro gusto; cuando reduce el agua del tomate, se añaden los caracoles, el vino, se salpimenta y se cuece un buen rato. Si hace falta se añade algo de agua. Se añaden las almendras picadas, el ajo picado, se cocina cinco minutos más y se sirven.”

Receta recogida en Molina de Segura (Murcia). También nos la dieron añadiendo pimentón con las almendras y el ajo

31
...

Carpacho de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de lomo de esturión, pimienta negra, eneldo fresco, cebolleta, aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

“Se congela el esturión y se corta en filetes muy finitos al bies, se lleva en capas a una fuente, entre las capas se muele un poco de pimienta negra, se riega con aceite de oliva, que empape bien, se le pican eneldo fresco y cebolleta, se lleva al frigorífico tapado con un film de plástico y se tiene varias horas. Se saca, se deja que tome la temperatura ambiente y se sirve. ¡Queda riquísimo!”

Receta de Pilar Cantos de Espartinas (Sevilla). Se puede aderezar solo con limón, con cebolleta, con vinagreta y perifollo etc.

Carpacho de Esturión con Hojas de Limón

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de esturión cortado muy fino, cuatro cucharadas de aceite de oliva extra virgen, tres cucharadas de vinagre de manzana, zumo de limón, cuatro hojas frescas de limón, alcaparras, cáscara de limón rallada, sal y pimienta roja.

PREPARACIÓN:

“Se congela el esturión y se corta en láminas muy finas con un cuchillo de cortar jamón.

Se pican las alcaparras, se aplasta con la mano la pimienta roja. En un cuenco, usando el tenedor, se deshace la sal con el vinagre de manzana y algunas gotas de zumo de limón, se añade el aceite y se bate. Se añaden las alcaparras, la pimienta, las hojas de limón, la cáscara de limón rallada, se sazona y con la salsa, se riegan las láminas de esturión. Se tapa con film de plástico, se lleva a la nevera unas cuatro horas y se sirve.”

32
...

Receta del fondo de Riofrío (Granada)

Cazuela de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión cortado en dados, dos tomates, dos pimientos, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil picado, trescientos gramos de patatas, un vasito de aceite, medio vaso de vino blanco, una cucharadita de pimentón, una zanahoria, una hoja de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pelan las patatas y se cortan en taquitos, se colocan en una cazuela, se añaden el tomate pelado y sin pepitas, los pimientos, la cebolla, el ajo picado y el perejil. Se añaden el aceite, el vino, los tacos de esturión, la zanahoria cortada en rodajitas, el pimentón, la pimienta, la hoja de laurel y medio litro de agua.

Se pone a cocer a fuego fuerte, pasados cinco minutos, se le baja el fuego y se cuece diez minutos más. Se salpimenta y se sirve en plato sobero.”

Receta recogida en La Puebla del Río (Sevilla)

Cebollas Rellenas de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho cebollas, una rodaja de esturión, un cubito de caldo de pescado, medio limón, un clavo de especia, una hoja de laurel, un huevo, unas ramitas de perejil, unas alcaparras, sal.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión, con el medio limón, la hoja de laurel y el clavo de especie. Se reserva. En una cazuela se colocan las cebollas, se añade el caldo del cubito de caldo de pescado y agua, hasta cubrir. Se cuece todo como media hora, se deja enfriar. A las cebollas, se les quitan las hojas exteriores, se vacían en el centro. El caldo se reserva.

Se pica el esturión a cuchillo, se añaden la pulpa de la cebolla, el huevo batido y la sal. Se rellenan las cebollas con la mezcla, se las pone otra vez en la cazuela para que se hagan las cebollas y el relleno. Cuando estén, como cinco minutos más, se sirven adornadas con las hojas de perejil y las alcaparras.”

33
...

Cóctel de Esturión y Lechuga

INGREDIENTES: (4 personas)

Una paquete de esturión ahumado, dieciocho gambas cocidas, un vaso de mayonesa, una lechuga, dos cucharadas de pasas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pelan las gambas y se trocean. Se pica el esturión a cuchillo, se liga con las gambas y se reservan.

Se pica la lechuga, se mezcla con las pasas y se coloca como fondo en unas copas adecuadas, se cubre con parte de la mezcla de esturión y gambas, se riega con la mayonesa y se sirve.”

Receta recogida en Villafranca del Penedés



Cogollos con Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis cogollos, dos huevos duros, una docena de lonchas de esturión ahumado, aceite y seis dientes de ajo.

PREPARACIÓN:

“Se cortan doce lonchas de esturión ahumado, y se bañan con aceite de oliva.

Se limpian los cogollos, se parten en cuatro porciones, y se emplatan individualmente, colocando en el centro medio huevo duro y los seis trozos de cogollo, formando radios.

Se rehogan los ajos en aceite, y cuando están dorados, se vierten sobre los cogollos, se les colocan encima las lonchas de esturión ahumado, y se sirven acompañados de un ponche de vino blanco y melocotones.”

Receta adaptada del Libro La Cocina del Atún. En Barcelona encontramos una receta similar pero aderezaban con vinagreta al zumo de naranja amarga

34
...

Cola de Esturión Hervida

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cola de esturión de kilo y medio, una lechuga, un vaso de mayonesa, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, una bolsa de poleo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece en una cazuela con agua, la cola de esturión con la hoja de laurel, la bolsa de poleo, el vino blanco, se salpimenta y se deja hervir cinco minutos.

Transcurridos estos, se asusta añadiendo un vaso de agua fresca, se deja hervir otros cinco minutos, se saca, se escurre y se lleva la pieza a una fuente.

Se rodea con una corona de lechuga cortada a juliana y salsa mayonesa.”

Receta de María Isabel Martín de Isla Mayor (Sevilla)

Corona de Espinacas y Sollo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, ocho gambones, medio kilo de espinacas, una cebolla, un vasito de vino blanco, un chorrito de coñac, un vasito de fumé de pescado un chorreoncito de nata fresca, unas hebras de azafrán, una cucharada de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen los gambones, se pelan, se trocean y se reservan. El agua de cocerlos se cuela y se usa para cocer las espinacas.

Se limpian las espinacas y se cuecen diez minutos. Se sacan del agua y se reservan.

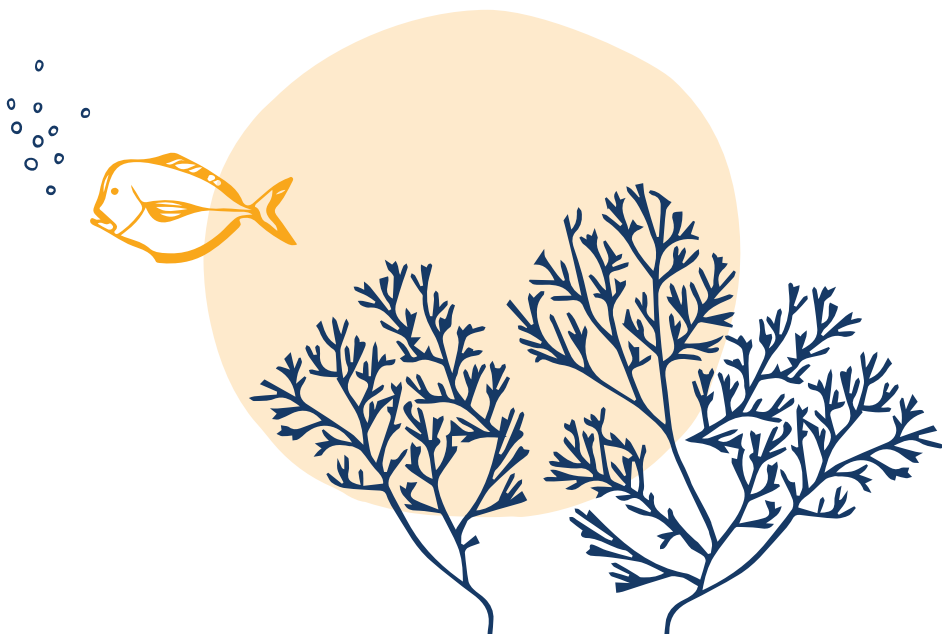
En el mismo agua, se escalda el sollo durante cinco minutos, se corta en tiras finitas.

Se ligan las espinacas, el sollo, los gambones y una chispa de aceite.

Se llevan a un molde de corona untado con aceite y se hornea a doscientos grados unos minutos.

En un cacillo se prepara una salsa rehogando brevemente la mantequilla, la cebolla, el vino, el coñac, el fumé de pescado, la nata, el azafrán, sal y pimienta. Se pasa por la batidora si se desea sin tropezones.

Se emplata la corona en una fuente, sacándola con cuidado del molde para que no se rompa, se coloca un volcán de arroz blanco en el centro y se riega con la salsa, o bien se sirve con la salsa aparte.”



Crema de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de esturión fresco, cien gramos de mantequilla, dos cucharadas de mayonesa, una docena de aceitunas sin hueso, tomates cherry, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión con una hoja de laurel, un casco de limón, un trozo de cebolla, se pica y se liga íntimamente con la mantequilla, para ello la reblandecemos un poco. Se incorpora la mayonesa, se rectifica de sal y pimienta; se continua la ligazón.

La pasta obtenida se emplata en volcán, y se rodea de una corona de tomates cherry, aceitunas y perejil en rama como adorno.

Se sirve como aperitivo acompañado de tostaditas. Tiene un sabor muy agradable.”

Receta recogida en Riofrío (Granada)

36
...

Cus-Cus con Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un lomo de esturión, doscientos gramos de sémola de trigo, un cuarto de kilo de judías verdes, doscientos gramos de garbanzos cocidos, un vaso de agua, media cucharada de culantro picado, media cucharada de hierbabuena picada, dos cucharadas de aceite de oliva, una punta de canela, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo cinco minutos, se filetea y se reserva.

Se trocean y se cuecen las judías verdes en agua con una chispa de sal. Una vez cocidas se les añaden los garbanzos, el culantro y la hierbabuena, se liga íntimamente.

Se liga la sémola de trigo con el aceite y se cuece al vapor, procurando que no se nos forme un engrudo. Esto se consigue dándole muy poco tiempo de cochura. Se emplata, la sémola a un lado, el pescado en el centro y a otro costado la mezcla de verduras cocidas.”

¡Resulta un plato delicioso y muy refrescante! Receta de Isabel Domingo

Empanada de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de harina, dos cucharadas de aceite, una cucharadita de levadura en polvo, medio kilo de esturión, una cebolla, dos dientes de ajo, un pimiento verde, un pimiento rojo, unas rodajitas de chorizo, medio limón, una hoja de laurel, un clavo de especia, unos trocitos de jamón serrano, tomate frito, un huevo, sal.

PREPARACIÓN:

“Se mezclan harina y levadura. Se hace un volcán y en el se colocan el aceite, la sal y dos cucharadas de agua. Se amasa y se va añadiendo agua hasta que haya absorbido suficiente para poder amasar. Se amasa hasta que quede compacta y homogénea.

Se estira la masa, con un rodillo, se dobla sobre si misma, dos veces, y se vuelve a estirar con el rodillo. Se repite varias veces. Se reserva. También se puede comprar hecha.

Se limpia el esturión, se filetea, se lava se escurre y se seca. Se trocean en tres o cuatro porciones cada filete. Se reservan.

En una sartén con aceite, se pican una cebolla, los ajos, el pimiento verde y la sal. Se sofríe a fuego muy suave, se añaden los taquitos de pescado, el chorizo, y el jamón. Pasados cinco minutos, se decanta para eliminar la grasa, se añade el tomate frito, se le dan unas vueltas, se retira del fuego y se reserva.

Se forra una fuente de empanada untada de aceite, con la mitad de la masa. Se vierte sobre ella el sofrito, se adorna con tiras de pimiento rojo, se tapa con el resto de la masa, y se recogen los bordes, se pincha la masa y se hace un huequito en el centro como chimenea. Se adorna con la masa sobrante, se unta con un poco de aceite y huevo batido, se deja en el horno a unos doscientos grados, como media hora. Se sirve.”

Receta de María del Carmen Fernández de Espartinas (Sevilla)



Empanadillas de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de empanadillas, un filete de esturión de ración, una cucharada de piñones, media cebolla, media patata cocida, un pizco de curry (la punta de un cuchillo), aceite de oliva, medio vaso de cerveza, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se salpimenta el filete de esturión, se pasa por aceite en una sartén. Cuando dore se saca, se escurre y se reserva en una cazuela aparte.

En una sartén con aceite se doran la cebolla y la patata cocida picadas muy finamente, cuando doren se añaden el curry, los piñones, se saltean un momento y se añade la cerveza, se deja un minuto y se vierte sobre el esturión que tenemos reservado en la cazuela, se le da un hervor, y cuando este hecho el esturión, se saca, se corta en trocitos pequeños, y se decanta la salsa para eliminar la gelatina en parte, se continua la cochura unos minutos para reducir la salsa al máximo, se añade otra vez el esturión.

Se rellenan las empanadillas con la mezcla, se fríen en aceite muy caliente, y se sirven.”

Receta popular del Bajo Guadalquivir



Endibias Rellenas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos endibias, un paquete de esturión ahumado, un vaso de mayonesa, unos tomatitos cherry.

PREPARACIÓN:

“Se deshojan las endibias y se colocan en una fuente. Se rellenan con el esturión picado a cuchillo ligado con mayonesa neutra de sabor. Se colocan los tomatitos cherry entre los intersticios y se sirven.”

Receta recogida en Villafranca del Penedés

Ensalada con Esturión Marinado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas, un paquete de esturión marinado, un huevo duro, aceitunas sin hueso, un vasito de aceite, mostaza, un tomate, dos cebolletas, un chorrito de vinagre, sal.

PREPARACIÓN:

“Se pica el esturión marinado a cuchillo, procurando que quede como carne picada. Se reserva.

Se cuecen las patatas con su piel, como unos veinte minutos, se pelan y se trocean en taquitos muy menudos. Se emplatan en una fuente, sobre ellas se colocan las migas de esturión marinado, las aceitunas picadas, el tomate picado en trozos muy finos sin pepitas, el huevo duro rallado, la cebolleta cortada en rodajas muy finas, y finalmente se adereza con aceite, vinagre, mostaza y sal. Se sirve frío.”

39
...

Ensalada de Aguacate, Esturión y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos aguacates, un cogollo, un cuarto de kilo de gambas, una rama de apio, doscientos gramos de esturión ahumado, mayonesa, un chorrito de nata, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen las gambas, se escurren, se pelan, y se reservan. El agua de cocer las gambas se reserva para otro día hacer una paella.

En una ensaladera, se pican el cogollo, el apio, se pela el aguacate y se pica en trozos menudos, se le añaden el esturión ahumado picado, las gambas y se riega con la mayonesa que hemos aligerado con el chorrito de nata para que ligue mejor. Se salpimenta y se liga. Se sirve fría.”



Ensalada de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de esturión ahumado, media lechuga, un tomate, una lata pequeña de maíz dulce, un aguacate, tres cucharadas de aceite, una de vinagre, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pica a cuchillo el esturión ahumado, se reserva. Se corta la lechuga en juliana, el tomate en daditos pequeños, se pela el aguacate y se corta en daditos pequeños, se riega con zumo de limón. Se liga todo íntimamente y se añade el maíz.

Se liga una salsa vinagreta con el aceite, el vinagre y la sal. Se riega la ensalada y se sirve.”

Receta de Carlos Antolín de Gines (Sevilla)

40
...



Ensalada de Esturión con Arroz

INGREDIENTES: (4 personas)

Un pepino, tres tomates, una lechuga, un pimiento, una cebolla, un diente de ajo, doscientos gramos de arroz blanco, cuatro cucharadas de aceite de oliva, una lata de anchoas, una cucharada de vinagre, ciento cincuenta gramos de esturión ahumado, tres cucharadas de mayonesa, unas alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión, cuando este hecho, se desmiga y se reserva. Se pela el pepino y se pica reservando alguna rodaja para posterior decoración, se pican los tomates, sin pepitas, el pimiento, la cebolla y el ajo. Se mezclan con el arroz blanco, el esturión y las anchoas picadas, se adereza con aceite, vinagre, y se salpimenta.

Se coloca en el frigorífico, para que macere como una hora, se le añaden tres cucharadas de mayonesa, se decora con las rodajas de pepino, rodajas de tomate, hojas de lechuga y alcaparras. Se sirve frío.”

Receta recogida en la Isla Mayor (Sevilla)

Ensalada de Esturión con Garbanzos

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de garbanzos, una cebolla, un diente de ajo, un tallo de apio, una cucharada de eneldo picado, perejil, vinagre, aceite, doscientos gramos de esturión fresco, dos tomates, una lechuga, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo durante cinco minutos. Se trocea a cuchillo y se reserva.

Se dejan en remojo los garbanzos la noche anterior, se cuecen con agua y sal. Se escurren y se llevan a una ensaladera.

Se les añaden la cebolla picada, el diente de ajo picado, el apio picado, el eneldo, y el perejil picado. Se añaden dos cucharadas de vinagre, cuatro cucharadas de aceite. Se añaden el esturión y el tomate picado, sin piel y sin pepitas. Se salpimenta, se liga todo muy íntimamente, se adorna con hojitas de lechuga y se sirve a temperatura ambiente o ligeramente fría.”

Curiosamente era un plato de pobres

41
...

Ensalada de Esturión con Patatas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de patatas, trescientos gramos de esturión ahumado, tres cebollas, cuatro cucharadas de aceite, un bote pequeño de remolacha, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen las patatas con su piel y sal unos veinte minutos. Se dejan enfriar, se pelan y se cortan en rodajas.

Se emplatan, sobre ella se colocan remolacha y cebolla cortada en aros, se adereza y se coloca una capita de esturión en lonchas. Se repite la serie hasta acabar el genero. Se pincela con salsa de tomate, se lleva a la nevera y se deja reposar un par de horas. Se sirve como lasaña fría.”

Receta procedente de Trebujena

Ensalada de Esturión y Judías Verdes

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de judías verdes, doscientos gramos de esturión marinado, un tomate, una cebolla pequeña, aceite, vinagre, mostaza francesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen las judías verdes troceadas en abundante agua, una vez cocidas se escurren y se llevan a una ensaladera. Se ligan el tomate picado, pelado y sin pepitas, la cebolla picada, se salpimenta y se adereza con una salsa vinagreta, que se prepara con tres partes de aceite, una de vinagre y una chispita de mostaza francesa. Se pica a cuchillo el esturión marinado, se liga y se sirve.”

Receta recogida en Barcelona

42
...



Ensalada de Esturión y Mandarina

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cogollo, dos mandarinas, medio paquete de esturión ahumado, dos zanahorias, medio paquete de brotes de soja, un vasito de aceite, un tercio de vasito de vinagre, una chispita de mostaza francesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se prepara una vinagreta con el aceite, la mostaza, el vinagre, sal y pimienta.

Se pica el cogollo en juliana, se pelan las mandarinas, se sacan los gajos y se reservan. Se ralla la zanahoria en crudo, se liga con los brotes de soja, se le añade el esturión ahumado picado a cuchillo, se liga. Se adereza con vinagreta, se coloca en el centro de una fuente, se colocan los gajos de mandarina alrededor formando corona y se sirve, con la vinagreta aparte por si algún comensal quiere aliñar más.

Receta de Henar Cantos de Espartinas (Sevilla)

Ensalada de Esturión y Manzana

INGREDIENTES: (4 personas)

Un apio, una manzana, dos endibias, doscientos gramos de esturión fresco, un tomate, un vaso de mayonesa, dos huevos duros, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se deja toda la noche el esturión en agua con sal, para que elimine parte de su grasa. Se cuece en agua hirviendo diez minutos, se desmiga y se reserva

Se pica el apio en juliana, se pela la manzana y se corta en rodajitas muy pequeñas, las endibias se cortan en trozos pequeños, se ligan en una ensaladera con el esturión desmigado, y el tomate pelado picado y sin pepitas, se salpimenta, se liga con la mayonesa, se adorna con rodajas de huevo duro y se lleva a la nevera algo más de una hora. Se sirve fría acompañada con un vino blanco muy joven.”

Receta recogida en Barcelona

43
...

Ensalada de Papaya, Aguacate y Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de esturión ahumado, dos aguacates, dos papayas, dos cucharadas de aceite de oliva extra, un limón, alcaparras, un cuarto de cebolla picada, sal.

PREPARACIÓN:

“Se corta con un cuchillo de cortar jamón el esturión ahumado en láminas muy finas, se sazonan y se reservan.

Se pela el aguacate, se corta en láminas, se riegan con zumo de limón y se reservan.

Se pela la papaya y se corta en láminas muy finas.

Se emplatan seis lonchas de esturión, seis de papaya y seis de aguacate, se riegan con una chispita de aceite, se sazonan un pelín, se riegan con cebolla picada y se adornan con las alcaparras.” ¡Queda un plato exquisito!

Ensalada de Sollo Ahumado y Almendras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de berros, cuatrocientos gramos de esturión ahumado, dos nabos, seis cucharadas de almendra molida, dos limones, cuatro cucharadas de perejil, un limón, cuatro cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pelan los nabos, se cortan en carpacho y se marinan con zumo de limón, aceite y sal, por espacio de media hora.

Se trocea el esturión en daditos pequeños, se reserva.

Se prepara una salsa ligando aceite, zumo de limón, perejil, una cucharada de berros, sal y pimienta. Se pasa por el turmix y se reserva.

Se pican los berros, se ligan con la almendra molida, se colocan sobre la liga los trozos de esturión y las rodajas de nabo. Se riega con el liquido de la marinación y se acompaña con la salsa.”

Receta recogida en San Juan de Aznalfarache (Sevilla)

44
...



Ensalada Verde de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un manojo de canónigos, un manojo de hojas de roble, media lechuga, una endibia, un filete de esturión, aceite, vinagre, mostaza francesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se fríe el esturión, sin pasar por harina, en aceite. Se corta en porciones pequeñas y se reserva.

Se pican los canónigos, las hojas de roble, la endibia y la lechuga en juliana. Se ligan. Se le liga el pescado y se prepara una vinagreta con el aceite, el vinagre, la sal y la mostaza. Se riega y se sirve.”

Receta recogida en Sabadell

Escalibada con Esturión Asado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos berenjenas, cuatro tomates, dos cebollas, dos pimientos, aceite de oliva, medio limón, una hoja de laurel, un clavo, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo con el medio limón, la hoja de laurel y el clavo pinchado en el limón. Se embadurna en aceite y se asa a la plancha, se corta en tiras finas y se reserva.

Se asan en el horno a doscientos grados, las berenjenas, los pimientos, las cebollas y los tomates. Se pelan y se cortan en tiras, se colocan en una fuente junto a las tiras de esturión asado, se aliña con aceite, vinagre y sal, se adorna con aceitunas negras y alcaparras. Se sirve frío.”

Es un plato catalán recogido en Villafranca del Penedés

45
...

Espaguetis con Esturión y Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de espaguetis, cincuenta gramos de mantequilla, dos dientes de ajo, una lata de tomate pelado de medio kilo, un paquete de esturión ahumado, tres cucharadas de perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen los espaguetis siguiendo las indicaciones del fabricante impresas en el paquete, se reservan.

En sartén aparte, se derrite la mantequilla, se añade el ajo picado muy fino, y se fríe como unos tres minutos, se añaden los tomates y se deja cocer diez minutos, removiendo de vez en cuando. Se añade el esturión ahumado picado a cuchillo, y se ligan bien.

Se deja cocer cinco minutos más a fuego lento, y se liga el resto de la mantequilla, el perejil picado, sal y pimienta.

Se escurren los espaguetis, se colocan en una fuente, se riegan con la salsa y se sirven.

Receta recogida en Tortosa

Estofado de Esturión con Agraz

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, un vaso de vino blanco, medio vasito de agraz, medio vasito de vinagre, doscientos gramos de azúcar, una cebolla, cincuenta gramos de pasas, canela, clavo, enebro, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en cuatro filetes, se lava, se escurre y se lleva a una cazuela de barro. Se le añaden el vino blanco, el agraz y el vinagre, cuidando que quede todo cubierto de líquido. Se agregan media cucharadita de canela, el azúcar, el enebro, una pizca de nuez moscada rallada, el clavo, la cebolla cortada en cuatro gajos y las pasas. Se lleva al fuego durante una media hora y se sirve colocando encima de cada plato un casco de cebolla.”

Receta de Bartolomeo Scappi, cocinero del Papa Pio V en 1598

46
...

Estofado del Mestre Robert

Sic: “ Primero tomarás el esturión, lo harás bello y limpio y lo cortarás en trozos así como la mano. Después tomaras las especias, es decir, pimienta, jengibre y un poco de azafrán, y de todas las hierbas perejil y menta, y un poco de mejorana y de culantro seco. Todo esto se mezcla bien. Después metes el esturión en la cazuela con las mencionadas especias, sal, aceite y las hierbas. Pones la cazuela al fuego encima de las brasas, bien cubierta, o si no, al horno, pero échale aceite. Y ya viene hecho.”

Receta del Mestre Robert publicada en 1520



Esturión a la Brasa

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, seis tomates, seis pimientos, dos cebollas, cuatro dientes de ajo, dos cucharadas de aceite, una cucharada de manteca, una hoja de laurel, tomillo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pican las verduras y se prepara un pisto poniéndolos en una sartén con aceite caliente. Se dejan hacer sin que doren, unos veinte minutos, hasta que reducen su volumen a la mitad.

Se trocea el pescado, se unta con manteca, se asa a la brasa y una vez hecho se pincela con aceite de carbón.

Se sirve el pisto debajo y el pescado encima.”

Receta recogida en Almensilla (Sevilla)

47
...

Esturión a la Casera

INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de esturión de doble ración, seis cucharadas de mantequilla, una cebolla, dos cucharadas de harina, medio vaso de vino blanco, medio vaso de tomate frito, un limón, doscientos gramos de setas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en una cazuela con agua y sal, unos cinco minutos para que desengrase. Se escurre, se filetea y se les da una vuelta a los filetes en una sartén con mantequilla, se reservan.

En la sartén en la que se le dio la vuelta, se añade cebolla picada, cuando comience a dorar, se espolvorea con harina, se continua con el dorado, se añaden el vino blanco, otro tanto de agua, el zumo del limón, el tomate frito, se deja cocer unos minutos y se agregan los filetes de pescado. Cuando rompa a hervir, se tapa y se deja cocer un cuarto de hora, si hace falta se le añade algo mas de agua. Se añaden las setas picadas, salteadas con mantequilla, se rectifica de sal y pimienta, se deja cocer un par de minutos y se sirve caliente.”

Receta de Araceli Ruiz de Almensilla (Sevilla)

Esturión a la Cordobesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de esturión, un vaso de vino de Moriles, cuatro dientes de ajo, una cucharada de harina fina, una cebolla, cuatro cucharadas de tomate frito, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se lleva el pescado a una fuente honda y se riega con el vino y el ajo picado. Se deja adobar un par de horas.

En una cazuela se rehoga la cebolla picada, cuando dore se añade el tomate frito. Se agrega el pescado, se riega con el caldo del adobo, se salpimenta y se cocina entre diez y quince minutos. Se espesa la salsa con harina, se cocina dos minutos mas y se sirve.”

Receta originaria de Córdoba (Argentina)

48
...



Esturión a la Crema de Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de filetes de esturión, una hoja de laurel, cincuenta gramos de mantequilla, dos naranjas, un vasito de fumé de pescado, dos cucharadas de harina, una copa de jerez seco, medio limón y un clavo.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen los filetes de esturión un cuarto de hora, con medio limón, una hoja de laurel y un clavo de especias pinchado en el limón. Se escurren, se emplatan individualmente y se reservan.

En un cazo se derrite la mantequilla, se rehoga la harina hasta que dore, se le agregan el fumé de pescado, la copa de jerez y las ralladuras de las naranjas. Se remueve para que no forme grumos y se cuece a fuego lento unos diez minutos.

Se retira del fuego y se remueve, se añade el zumo de naranja lentamente, hasta que ligue todo bien. Se riega la crema sobre los filetes, y se sirven.”

Esta receta es muy sabrosa, se la debemos a Carmen Alonso (Vigo)

Esturión a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de lomo de esturión, una cebolla, una zanahoria, dos clavos de olor, un vaso de vino fino, una hoja de laurel, medio vasito de aceite, dos dientes de ajo, una cucharada de harina fina, tres cucharadas de vinagre de vino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo minuto y medio, para que suelte un poco de su grasa, se corta en filetes pequeños y se reserva

En una cazuela de barro con aceite se rehoga la cebolla cortada en rodajas, la zanahoria en rodajas, se añaden el laurel y el ajo, pasados un par de minutos se añade el esturión, se añaden el vino blanco y el vinagre; se deja hervir un cuarto de hora, se espesa la salsa con un poco de harina, se le da un hervor, se rectifica de sal y pimienta y se sirve.”

Receta recogida en La Puebla del Río (Sevilla)

49
...

Esturión a la Molinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión en filetes, un vaso de leche, una cucharada de harina, mantequilla, perejil, zumo de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes de esturión en agua hirviendo un par de minutos. Se escurren y se remojan en leche un ratito, se rebozan con harina y se salpimientan; se llevan a una sartén con mantequilla, y se cocinan dándoles la vuelta de vez en cuando, hasta que doren por ambos lados.

Se sirven espolvoreados con perejil picado, zumo de limón y un dadito de mantequilla sobre los filetes.”

Receta de los años cuarenta. Procede de Coria, la madre de nuestra amiga hacia estraperlo con plátanos, y cambiaba plátanos por pescado a las estraperlistas de Coria del Río

Esturión a la Perdiz

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de solomillo de esturión, cincuenta gramos de tocino entreverado, un chorrito de aceite, una cebolla, dos dientes de ajo, pan rallado, una hoja de laurel, medio vaso de vino blanco, caldo de carne, una onza de chocolate, unas rebanaditas de pan frito.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela, se pone el esturión, se añaden el aceite, la panceta derretida la cebolla pelada y partida en gajos, el laurel, el vino, el caldo de carne desleído en un poco de agua, los dientes de ajo, el chocolate rallado y un poco de agua. Si se quiere espesar se añade pan rallado.

Se pone a hervir y se deja como una hora (menos si vemos que el pescado esta hecho). Se saca el esturión y se pasa lo demás por un chino, si hay mucho caldo se reduce a algo más de un vaso.

Se corta el esturión en lonchas finas con un cuchillo de cortar jamón, se riegan con la salsa y se sirve sobre rebanaditas de pan frito.”

50
...

Receta recogida en Jaén. En Isla Cristina preparan este plato con atún

Esturión a la Plancha Macerado con Limón

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, tres limones, una hoja de laurel, una cucharada de eneldo picado, una cucharada de perejil picado, aceite, sal y pimienta .

PREPARACIÓN:

“Se llevan los filetes de pescado a una fuente, se les riega con el zumo de los limones y la cáscara rallada, se añade una hoja de laurel, una cucharada de eneldo picado, dos cucharadas de perejil picado y se deja marinar cuatro horas.

Se asa a la plancha o a la brasa, y se sirve acompañado de verduras cocidas.”

Receta de Amalia Ruiz Adame de Coria del Río (Sevilla)

Esturión a la Pombalina

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, dos cebollas, un pimiento, dos tomates, dos dientes de ajo, aceite de oliva, un vaso de vino blanco, un vaso de fumé de pescado, harina de freír pescado, dos cucharadas de vinagre, culantro (si no tienes usa perejil), unas gotas de Tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

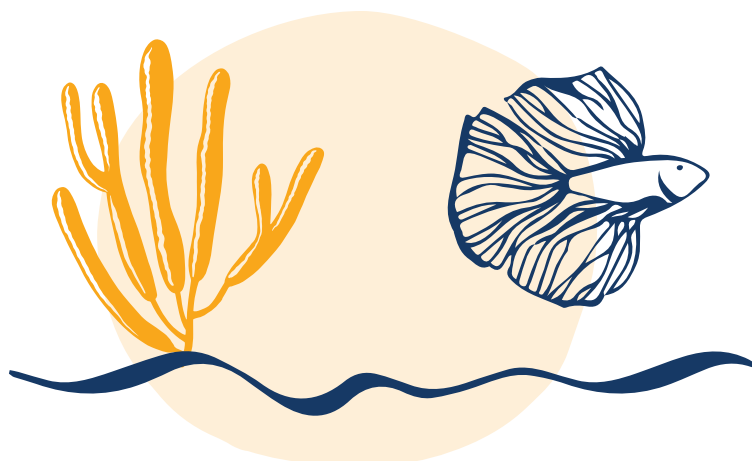
“En una sartén de fondo hondo, se rehogan en aceite de oliva, las cebollas peladas y cortadas en rodajas (no muy finas), el pimiento sin pepitas, cortado en rodajas, y los tomates sin pepitas cortados en rodajas, cuando empiezan a rehogar se le añade, el ajo cortado en laminitas, un poco de culantro picado, y se termina de rehogar.

Se le añaden un vaso de vino blanco, el vaso de fumé de pescado, unas gotas de Tabasco, y se salpimenta. Se reduce hasta tener una salsa clarita, que se reserva.

Los filetes de esturión se escaldan minuto y medio en agua hirviendo, se aliñan con sal y vinagre, se pasan por harina y en sartén aparte se doran en aceite de oliva; una vez dorados se colocan en una fuente de horno, se vierte el rehogado sobre los filetes de pescado y se lleva a horno medio unos diez minutos.

Se sirven con una guarnición de patatas cocidas, judías verdes, coliflor, zanahoria y dos medias rodajas de naranja.”

Es la adaptación de una receta portuguesa de atún



Esturión a la Tártara

INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de esturión de ración, seis cucharadas de salsa tártara, doscientos gramos de arroz blanco, una endibia, dos huevos duros, un tomate, aceitunas y alcaparras.

PREPARACIÓN:

“Se tiene toda la noche el esturión en agua con sal para eliminar la grasa sobrante. Se escalda cinco minutos, se pica a cuchillo y se mezcla con el arroz en blanco. En una fuente se emplatan las hojas de endibia formando radios, sobre ellas se colocan la mezcla del pescado y el arroz formando un monte en la parte central, se riega con la salsa tártara. Se adorna el plato con rodajitas de huevo duro, rodajitas de tomate, aceitunas y alcaparras.”

52
...

Esturión a la Valenciana

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de esturión, cien gramos de harina, dos vasos de aceite, dos dientes de ajo, azafrán, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se tienen las rodajas de pescado toda la noche en agua con sal, para que eliminen parte de su grasa, se escurren, se secan con un papel de cocina, y se salpimientan. Se les da una vuelta por harina de freír pescado y se fríen en aceite. Se reservan en una cazuela de barro.

Se machacan en un almirez, el perejil, los dientes de ajo, el azafrán, y un chorrito de aceite. Se vierte sobre las rodajas de pescado, con una chispita de agua, se deja hervir como unos diez minutos, y se sirven en la misma fuente.”



Esturión Ahumado con Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión ahumado, dos pimientos verdes, un kilo de tomates maduros, medio kilo de cebollas, guindilla, aceite, culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se corta el ahumado en tiras finitas con un cuchillo de cortar jamón, se reserva

En cazuela aparte y con aceite se fríen los pimientos enteros, se retiran, se escurren y se reservan. En el mismo aceite y a fuego bajo, se fríen la cebolla y el tomate (limpio y sin pepitas), se remueve hasta tener un mojo de tomate. Se añaden las tiras de ahumado, se deja hervir un poco, se añaden los pimientos cortados en tiras y el culantro picado, se rectifican de guindilla, sal y pimienta.

Se sirve muy caliente acompañando con patatas contadas en rodajas finas y fritas, sin llegar a ser patatas chips.”

53
...

Esturión Ahumado en Salsa de Vino Tinto

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión ahumado, un vaso de vino de Rioja, una zanahoria, media cebolla, un trocito de apio, cincuenta gramos de jamón picado, una cucharada de harina, un diente de ajo, laurel, tomillo, unas gotas de tabasco, dos cucharadas de mantequilla.

PREPARACIÓN:

“Se corta el ahumado en lonchas muy finas, se emplata en una fuente y se reserva.

En una cazuela, se calienta la mantequilla, cuando este liquida, se fríen la zanahoria picada, la cebolla picada, el apio picado, se añaden el jamón, la hoja de laurel, el tomillo y se condimenta como unos diez minutos, se añade el vino tinto, se deja que hierva y reduzca. Se añaden el ajo majado, las gotas de tabasco, la harina para que espese y se tritura.

Se riega el ahumado con la salsa, y se sirve.”

Receta propia

Esturión Ahumado en Salsa Picante

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión ahumado, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vaso de vinagre de manzana, tomillo, media cebolla picada, dos dientes de ajo, pimienta blanca, guindilla, una cucharada de harina, tres cucharadas de mantequilla, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

“Se corta el ahumado con un cuchillo de cortar jamón en lonchitas finas, se reservan.

En un cazo, se ponen el vinagre con la cebolla picada, el ajo picado, el tomillo, la pimienta y la guindilla, se deja hervir, hasta que reduzca un poco. Se añaden el vaso de vino blanco, y la hoja de laurel se le da un hervor, se retira el laurel, se pasa por la tritadora y se cuela.

En cazuela aparte, se derrite la mantequilla, se añade la harina y se remueve hasta que dore un poco, se añade el caldo y se bate bien.

Se añade a la salsa perejil picado y se rectifica de sal, se hierva unos cinco minutos, para que reduzca y espese. Se baña el ahumado con esta salsa. Se sirve caliente.”

54
...

Esturión al Aguardiente



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de lomo de esturión, dos copitas de aguardiente dulce, harina de freír pescado, una cucharada de perejil picado, aceite, un huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes de esturión en agua hirviendo un minuto y medio. Se llevan a una fuente, se riegan con el aguardiente y se deja que empapen bien. Se salpimentan, se pasan por harina de freír pescado y huevo batido ligado con el perejil picado. Se fríen en aceite abundante y se sirven acompañados de una verdura cocida.”

Esturión al Ajillo con Papas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, un vaso de vino fino, una cucharada de harina, una patata, un lomo de esturión, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una olla de barro se doran los ajos picados, cuando comiencen a dorar se añaden las patatas, cuando doren se añade la harina, se rehoga un par de minutos, se añade el vino blanco, se agrega el pescado y se cocina cinco minutos, hasta que el pescado este hecho. Se sirve.”

Receta de María del Carmen Garrido

Esturión al Azafrán

55
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de lomo de esturión , un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos puerros, una cebolla, un tomate, aceite, perejil, tomillo, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen en una cazuela los tacos de esturión con un poco de agua, el vaso de vino y la hoja de laurel; el caldo se cuele y se reserva. Los taquitos se reservan.

En la cazuela, se ponen el aceite, los puerros pelados y cortados en rodajitas, solo la parte blanca, el tomate pelado y sin pepitas troceado en cachitos, la cebolla picada, el azafrán, el tomillo, se salpimenta y se añade el caldo de cocer el pescado. Se pasan por un chino y se liga una salsa no muy espesa.

Se colocan los taquitos de esturión en una fuente, se riegan con la salsa, se espolvorea con perejil picado y se sirven.

Esturión al Cava

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de esturión en filetes, seis cucharadas de aceite, una cucharada de harina, un vaso de cava, un aguacate, medio vaso de nata líquida, una cebolla, estragón, pimienta, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes en agua hirviendo, se secan y se añade un poquito de sal. Se pasan por harina de freír pescado, se fríen en una sartén con abundante aceite. Se sacan los filetes y se reservan en una fuente de barro.

En una sartén con aceite de oliva se ferien, la cebolla muy picada, y el estragón picado, se les dan unas vueltas y se añade el cava, se remueve de vez en cuando. Pasado un cuarto de hora, se añade la nata, y se reduce un poco.

En una batidora, se coloca el aguacate picado, se añade la fritada, se salpimenta y se bate. Con la salsa se riegan los filetes, y se sirven.”

56
...

Receta recogida en Villafranca del Penedés

Esturión al Comino

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de esturión de Riofrío, una cebolla, medio vaso de vino blanco, una cucharada de cominos molidos, una hoja de laurel, aceite, una cucharada de harina, agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo minuto y medio, se deja enfriar, se escurre, se seca con papel de cocina y se corta en presas de tamaño mediano, se reserva.

En una sartén con aceite, se dora la cebolla picada, se añaden la hoja de laurel, las presas de pescado, el vino blanco y el comino. Se cubren con agua y se dejan cocer hasta que reduzca a una salsa. Se quita la hoja de laurel, se añade un pelín de harina para espesar, se rectifica de sal y pimienta, y se sirve caliente.”

Esturión al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, cuatro cucharadas de mantequilla, treinta gramos de lomo embuchado, dos vasos de vino blanco, cuatro cucharadas de aceite, dos limones, sal y pimienta.

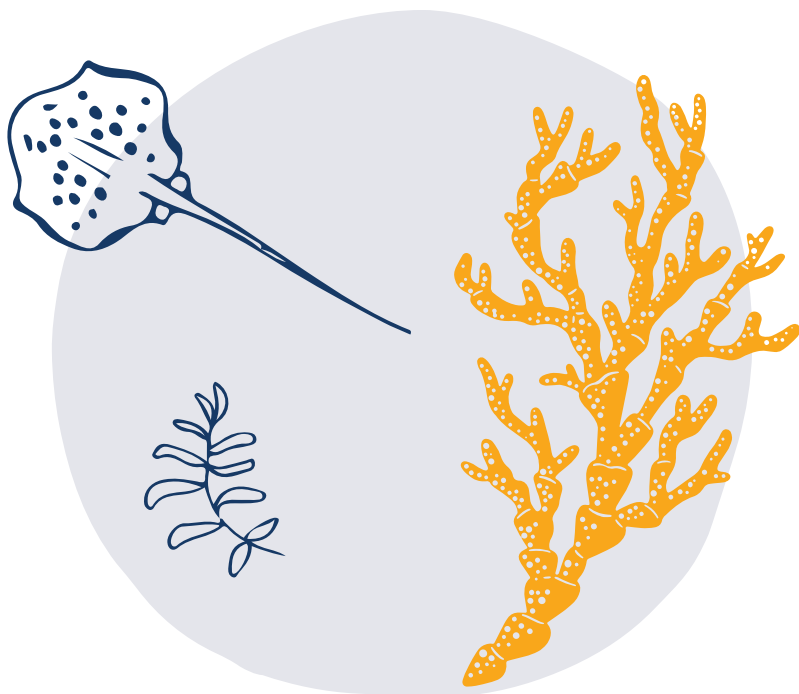
PREPARACIÓN:

“Se quita la piel del esturión, se mecha con tiritas de lomo embuchado. Se reserva.

Se lleva a una cazuela con el vino, el zumo de los limones y se marina un par de horas. Se saca del marinado, se escurre, se embadurna con aceite y se lleva a un horno precalentado a ciento ochenta grados, se riega con la mantequilla derretida y el caldo de la marinada.

Se cocina cuarenta y cinco minutos, se riega de vez en cuando con su jugo. Se sirve regado con su jugo como salsa.”

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva)



Esturión al Horno con Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión fresco, cuatro huevos duros, un vaso de nata, dos cucharadas de mantequilla, medio vaso de miga de pan del día anterior, un vaso de queso rallado, dos cucharadas de aceite, medio limón, dos zanahorias, una cucharada de perejil picado, cuatro cucharadas de guisantes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el esturión, se hierve un cuarto de hora con la zanahoria, el laurel, los guisantes, sal y pimienta. Se saca el pescado, se corta en rodajas y se reserva. La zanahoria y los guisantes se reservan.

Se baten las yemas de huevo duro con la nata y la mantequilla, se obtiene una crema. Se reserva.

Se llevan a una olla de barro las presas de pescado, se napan con la crema, se cubren con la miga de pan, se riega con aceite y se cubre todo con el queso rallado. Se lleva a un horno a ciento ochenta grados durante veinte minutos.

Se sirve con patatas fritas, adornando con guisantes y zanahoria cortada en rodajas.”

Receta del Bajo Guadalquivir



Esturión al Pimentón

INGREDIENTES: (4 personas)

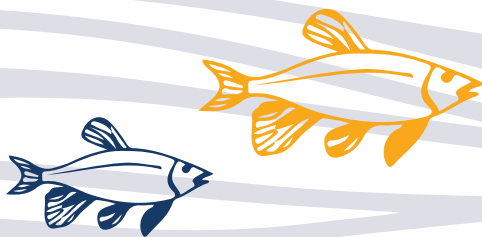
Medio kilo de esturión fresco, medio vasito de aceite, cuatro dientes de ajo, una cucharadita de pimentón, una cucharadita de comino, una rebanada de pan del día anterior, dos cucharadas soperas de vinagre, sal.

PREPARACIÓN:

“Se prepara el esturión dándole un escalfado en agua hirviendo, se le quita la piel y se reserva.

En un mortero, se majan dos dientes de ajo con una pizca de sal. En una sartén con aceite de oliva se fríen la rebanada de pan y dos dientes de ajo. Se añaden al mortero el pan frito y los dos dientes de ajo fritos, se continua a majando, se añaden el comino, el vinagre y el pimentón, y se continua majando.

Se añade todo este majado a la sartén donde freímos los ajos, se añade el esturión se le da un hervor de unos diez minutos para que pescado se haga y tome sabor. Se sirve caliente.”



Esturión al Piri-Piri

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, cuatro cucharadas de aceite, media cucharadita de guindilla molida, una cebolla pequeña, dos dientes de ajo, un pimiento verde pequeño, un limón, una cucharadita de azúcar, un vaso de vino blanco, sal.

PREPARACIÓN:

“Se pelan los tomates, se les quitan las pepitas y se trocean. Se llevan a una cazuela de barro con aceite, se añaden el piri-piri, el ajo picado, la cebolla picada, el pimiento picado y cuando reduce el agua que suelta el tomate, se añaden el vino blanco, el azúcar y se sazona de sal. Se deja hervir hasta que reduzca a una salsa, se pasa por la batidora y se reserva.

Se asan los filetes de esturión en una parrilla alta, para que suelten la grasa conforme se asan.

Se sirven con una corona de verduras cocidas y la salsa, que si resulta muy picante para los comensales se puede rebajar con salsa de tomate.”

Receta recogida en Alcalá del Río, aunque probablemente es la adaptación de una receta portuguesa

60
...



Esturión al Vapor

INGREDIENTES: (4 personas)

Un corte de esturión de un kilo, un vaso de vino blanco, una cucharada de vinagre, una hoja de laurel, ocho cucharadas de aceite de oliva, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión al vapor veinte o treinta minutos, según el peso del corte de esturión elegido, una vez cocido se deja enfriar el esturión de modo que la carne se endurezca. Se quitan la piel y las espinas.

Se corta en filetes finos, se riegan con aceite, y zumo de limón, se salpimientan y se sirven.”

Receta recogida en Riofrío (Granada)

Esturión Aliñado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio de kilo de esturión, dos tomates, una cebolla, dos pimientos, dos dientes de ajo, aceite, vinagre, laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el esturión, se coloca en una cazuela con agua, laurel y sal; se cuece como veinte minutos. Se escurre y se deja enfriar.

Se trocean en trocitos muy pequeños la cebolla, los pimientos, los tomates pelados y sin pepitas, los dientes de ajo, se aliñan con el aceite y vinagre, se mezclan bien y se llevan a una fuente.

Se desmenuza el esturión, se liga con la mezcla y se rectifica de aceite, sal y pimienta. Se sirve frío.”

Receta común del Bajo Guadalquivir

61
...

Esturión Almendrado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, dos claras de huevo, almendra molida, mantequilla, aceite, salsa de tomate, cuscurreitos de pan frito, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Los filetes de esturión, se sazonan con sal y pimienta, se untan con mantequilla por las dos caras, y se dejan macerar una hora.

Se baten las claras de huevo a punto de nieve, se les ligan las almendras picadas y con la crema resultante se reboza el esturión. Se fríe en aceite no muy caliente, para que se haga por dentro.

Cuando están hechos, se sirven calientes, acompañados por pan frito y salsa de tomate.”

Receta recogida en La Isla Mayor del Guadalquivir (Sevilla)

Esturión Asado al Horno con Cebollas y Queso

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de esturión, medio kilo de cebollas, trescientos gramos de queso, un vaso de salsa de mayonesa, dos cucharadas de margarina, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en trozos de un centímetro de grosor aproximadamente. Se sala y se le añaden la pimienta y el zumo de un limón. Se mezcla todo. Se cubren los lados del recipiente con aceite y se coloca en la misma una capa de esturión sin dejar espacio entre las diferentes piezas. Se cubre el esturión con una capa homogénea de cebolla cortada fina, con el queso rallado y se cubre todo con la mayonesa. Se deja reposar durante una hora y luego se mete en el horno. Se deja cocinar de veinte a treinta minutos.

Antes de servir se puede decorar con verduras y rodajas de limón.”

Plato ruso del fondo de recetas de Riofrío

62
...



Esturión Cocido en Vino

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, medio litro de vino, un chorrito de vinagre, un vaso de salsa de almendras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión en pieza con el vino, el vinagre, agua hasta cubrir, sal y pimienta.

Una vez cocido se saca, se trocea quitándole la espina central, y se sirve regado con una salsa de almendras y acompañados de verduras cocidas.”

Receta recogida en Riofrío (Granada)



Esturión como en Trebujena

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, ocho rebanadas de pan de pueblo, un vaso de salmorejo, un vaso de mayonesa, un huevo duro.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión durante un minuto y medio, se saca se escurre y se desmiga. Se añade mayonesa y se liga. Se reserva.

Se quita la corteza de las rebanadas de pan, se untan de salmorejo. Se colocan dos rebanadas como base, se colocan encima migas de pescado con mayonesa, se colocan dos rebanadas de pan untado con salmorejo, así sucesivamente acabando con dos rebanadas de pan. Se napa con mayonesa y se sirve cortado en tiritas.”

Receta de la abuela de Araceli Medina de Trebujena. La receta original solo llevaba salmorejo

63
...

Esturión como lo hacía mi Abuela

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos dientes de ajo, cuatro papas grandes, dos huevos duros, perejil, harina de freír pescado, nueces, aceite, pimentón, unas tiras de pimiento asado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el esturión, y se trocea en porciones más pequeñas, como papas para un guiso, se deja cuatro horas en agua con sal para que pierda grasa, se escurre y se seca. Se pasa por harina de freír pescado y se fríe en aceite hasta que dore. Se saca y se reserva.

En el mismo aceite, se doran las papas y los ajos. Se sacan y se reservan.

En un almirez, se machacan los ajos, el perejil, las nueces, el pimentón, y los pimientos asados, se adereza con sal y pimienta, y se añade al aceite de haber rehogado el pescado y las patatas.

Se lleva el majados a una cazuela, se le añade agua y cuando rompa a hervir, se añaden las presitas de pescado, se deja cocer como un cuarto de hora, se añaden las papitas, se cuece cinco minutos mas. Se espolvorea el huevo duro rallado y se sirve caliente en la misma cazuela.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla)

Esturión con Aliño

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, un kilo de tomates, un kilo de pimientos, dos cucharaditas de cominos, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, una cucharada de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

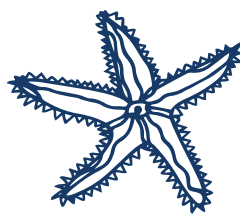
“Se corta el esturión en filetes pequeños, se pasa por harina de freír pescado y se fríe en aceite. Se reserva.

Se asan los tomates al horno, se pasan por el pasapurés, y se les añade una cucharadita de cominos. Se asan los pimientos, se cortan en tiras pequeñas y se añaden al tomate.

Se prepara un majado con el resto del comino, sal, pimienta, ajo, aceite y vinagre. Se añade al aliño, se remueve y con él se riegan los filetes de pescado que se habían reservado. Se sirve acompañado de un vino rosado de aguja.”

64
...

Receta de la abuela de María Cueli de (Sevilla)



Esturión con Almendras

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de esturión, cuatro cucharadas de almendra picada, una copa de vino, cuatro cucharadas de mantequilla, una cucharada de harina, cuatro cucharadas de jamón picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se lleva el esturión a una besuguera, se riega con el vino y las almendras picadas. Se deja macerar una hora.

Se añaden la mantequilla, la harina, se salpimenta, se lleva al horno y se deja cocer. Cuando falten cinco minutos para que este hecho, se añade el jamón cocido, se termina de hornear y se sirve.”

Receta procedente de Amposta (Tarragona)

Esturión con Anchoas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de lomo de esturión, harina de freír pescado, anchoas, aceite de oliva, cebolla y piñones.

PREPARACIÓN:

“Se pasan los filetes por harina y se doran por ambos lados en una sartén con aceite de oliva. Se reservan.

Se cuele el aceite y en la misma sartén se rehogan la cebolla, las anchoas picadas y los piñones, se vierte la fritura sobre los filetes y se sirve.”

Receta de Mónica Rodríguez de Sabadell (Barcelona). Lo prepara con toda su grasa, dice que desengrasándolo pierde sabor

Esturión con Chocolate

65
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, una onza de chocolate negro, un vaso de vino blanco, harina de freír pescado, dos cebollas, una patata, una hoja de laurel, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan minuto y medio en agua hirviendo los filetes de esturión, se escurren y se secan con un papel de cocina. Se salpimientan por las dos caras, se pasan por harina de freír pescado y se fríen con abundante aceite. Cuando estén dorados por ambos lados, se sacan y se reservan.

En una fuente de horno, se pone una base de cebolla cortada en rodajas y patata cortada en rodajas no muy gruesas. Se añade aceite, se salpimenta, y se colocan encima las rodajas de esturión. Se le añade el vino blanco, la hoja de laurel, se rectifica de sal y pimienta, se mete en el horno a temperatura media, pasados quince minutos se le ralla por encima el chocolate, se hornea cinco minutos más, y se sirve en la misma fuente. Caso de duda en el tiempo, dele un par de minutos menos.”

Esturión con Coles de Bruselas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, un cuarto de kilo de coles de Bruselas, dos dientes de ajo, cien gramos de bacón, tomillo, una copa de coñac, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se deja el pescado toda la noche en agua con sal. Se saca, se escurre y se seca. Se asa a la parrilla, se filetea y se reserva.

Se hierven las coles de Bruselas en agua con una chispa de sal. Se cortan en rodajas, se saltean en aceite con la panceta y los ajos picados, se salpimienta.

En una fuente de horno untada con aceite, se coloca una base de coles de Bruselas, encima las presitas de esturión, se riegan con el tomillo molido y el coñac, y se gratinan cinco minutos y se sirven.”

Receta recogida en Sevilla

66
...



Esturión con Coliflor

INGREDIENTES: (4 personas)

Una coliflor, medio kilo esturión, seis huevos, doscientos gramos de trocitos de jamón, un limón, comino, una hoja de laurel, un clavo, un vasito de vinagre, tres cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión con medio limón, una hoja de laurel y el clavo de especia; se trocea y se reserva en una fuente recubierto de vinagre media hora.

Se cuece la coliflor con el comino, para evitar que de gases, se trocea, se escurren las migas de pescado, y se ligan con la coliflor. Se ligan los taquitos de jamón, se lleva la mezcla a una fuente de hornear, se salpimienta, se cubren con los huevos batidos y sobre ello se colocan unos trocitos de mantequilla. Se hornea veinte minutos, se sirve caliente.”

Esturión con Crema de Alcaparras

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, dos cucharadas de aceite, media zanahoria, media cebolla, una cucharada de harina, un diente de ajo, un vasito de fume de pescado, perejil, cuatro cucharadas de alcaparras, una copa de jerez, un vasito de agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuecen los filetes de esturión en agua con sal unos diez minutos. Se sacan, se escurren, se reservan en una fuente.

En una cazuela de barro se rehoga con aceite la cebolla picada, cuando comienza a dorar se añaden el ajo picado y la zanahoria cortada en rodajas. Cuando estén a medio hacer, se añade la harina y se dora.

Se riega con el perejil picado, el fume, el agua, el vino, se salpimenta y se deja hervir cinco minutos. Se añaden las alcaparras, se deja hervir dos minutos, y se riega el pescado con la salsa.”

Receta recogida en Camas (Sevilla). En Deltebre nos dieron una muy similar, con más cebolla y pasada por el chino antes de regar el pescado

67
...

Esturión con Guisantes

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de filetes de esturión, dos cebollas, dos zanahorias, cien gramos de guisantes, un vaso de vino blanco, una cucharada de harina, media cucharada de tomillo, una hoja de laurel, medio vaso de aceite, dos cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se enharina el esturión y se lleva a una sartén con aceite y mantequilla en partes iguales, se dora dándole la vuelta de vez en cuando. Cuando este dorado, se saca y se reserva.

En una cazuela de barro con aceite, se doran las cebollas, una vez doradas se añaden las zanahorias, el vino blanco, la harina, el tomillo picado, la hoja de laurel, se salpimenta y se añade el esturión. Se pone a cocer y si hace falta se añade un poco de agua, se deja cocer veinte minutos a fuego mediano, cuando falten cinco minutos se añaden los guisantes y se termina la cocción. Se sirve caliente.”

Receta recogida en Gelves (Sevilla)

Esturión con Pasas y Piñones

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, una cebolla, dos tomates, pasas, piñones, almendras, harina, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en tiras, se pasan por harina, se sacude y se fríe en aceite. Se reserva.

Se rehogan la cebolla y el tomate picados, cuando reduce el agua que suelta el tomate, se añaden medio vaso de agua, el pescado, las pasas, los piñones y se deja hervir media hora. Se añade la almendra picada y se sirve.”

Receta recogida en Amposta (Tarragona)



68
...

Esturión con Pimientos Verdes

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, cuatro pimientos verdes, aceitunas, una cebolla, un vaso de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el esturión y se escalda un minuto en agua hirviendo. Se reserva.

Se fríen los pimientos, se pelan y se les quitan las pepitas, dos se cortan a tiras y se reservan. Dos se trocean.

En la misma sartén de freír los pimientos, se rehoga la cebolla. Se pasa por la batidora junto a los dos pimientos troceados, se añade el vaso de vino.

Se colocan los trocitos de esturión en una cazuela, se añade el batido, un pelín de agua, se salpimenta y se deja cocer unos quince minutos.

Se sirve adornado con las tiras de pimiento que se reservaron y aceitunas.”

Receta recogida en Lebrija

Esturión con Salpicón

INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de esturión de medio kilo, dos tomates, dos cebollas, un pimiento, aceite, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión un cuarto de hora, con agua y sal; se deja enfriar y se filetea muy fino con un cuchillo de cortar jamón. Se emplata en una fuente y se reserva.

Se pican los tomates (sin pepitas), las cebollas y el pimiento, se aderezan con aceite, vinagre y sal. Se vierte sobre los filetes de pescado. Se sirve frío.”

Receta recogida en Almensilla (Sevilla). En Villafranca del Penedés, lo hacen exactamente igual, solo que utilizan vinagre de cava

69
...

Esturión con Salsa

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, dos cucharadas de harina de freír pescado, dos cucharadas de harina fina, dos cebollas, dos zanahorias, cuatro cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, cien gramos de setas variadas, un rollo de hierbas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el pescado, se pasa por harina de freír pescado y se dora levemente en aceite, para que suelte parte de su gelatina. Se saca y se reserva.

En una cazuela de barro con aceite, se doran las cebollas picadas, las zanahorias en rodajas, cuando comiencen a dorar se añade harina fina, y se dora hasta que tome color la salsa.

Se añade el vino y se reduce un rato, se añaden el pescado y el rollo de hierbas, se tapa y se deja cocinar diez minutos, se añaden las setas, un pelín de agua, se continua la cocción veinte minutos, se retira el rollo de hierbas y se sirve.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla)

Esturión con Salsa de Anchoas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, un vasito de vino blanco, una hoja de laurel, doscientos gramos de mantequilla, ocho anchoas de lata, una cucharada de harina, medio vaso de leche, aceite, remolacha, zanahoria, cebollitas en vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan en agua hirviendo los filetes de esturión, se escurren y se secan con un papel de cocina. Se pasan por harina de freír pescado, se frien en aceite abundante. Se emplatan y se reservan

En un cazo se pone la mantequilla, con la harina desleída en medio vaso de leche, se calienta dejando hervir como cinco minutos, dándole vueltas de vez en cuando para que no forme grumos

Se añaden las anchoas majadas en un almirez, se salpimenta y se remueve bien.

Con esta pasta, se untan los filetes y se sirven con una guarnición formada por remolacha picada, zanahoria picada y cebollitas en vinagre.”

70
...

Esturión con Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de kilo de esturión, una cebolla, un diente de ajo, un kilo de tomates, dos pimientos, aceite, una cucharadita de cominos, una cucharadita de azúcar.

PREPARACIÓN:

“En una sartén honda con aceite, se prepara un refrito con la cebolla picada, el ajo picado y los pimientos picados. Se escaldan los tomates para poder pelarlos mejor, se pelan, se les quitan las pepitas y se trocean sobre el refrito, se remueve y se le añade la cucharadita de azúcar.

Se trocea esturión, se añaden los trozos dejándolos cocer como un cuarto de hora. Se majan los cominos en un almirez y se añaden cuando falte cinco minutos para retirar del fuego. Se sirve al instante para que no pierda el aroma.”

Receta común en el Bajo Guadalquivir

Esturión con Verduras

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión fresco, dos pimientos asados, dos cebollas, dos patatas, un vaso de aceite de oliva, medio vaso de vino, un limón, una hoja de laurel, dos dientes de ajo, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo, minuto y medio. Se filetea y se lleva a una fuente con el zumo del limón para que tome sabor. Se le añaden medio vaso de aceite, la ralladura del limón, los ajos picados muy finos, la hoja de laurel, el perejil; se salpimenta, se tapa con un paño húmedo y se tiene como dos horas al fresco.

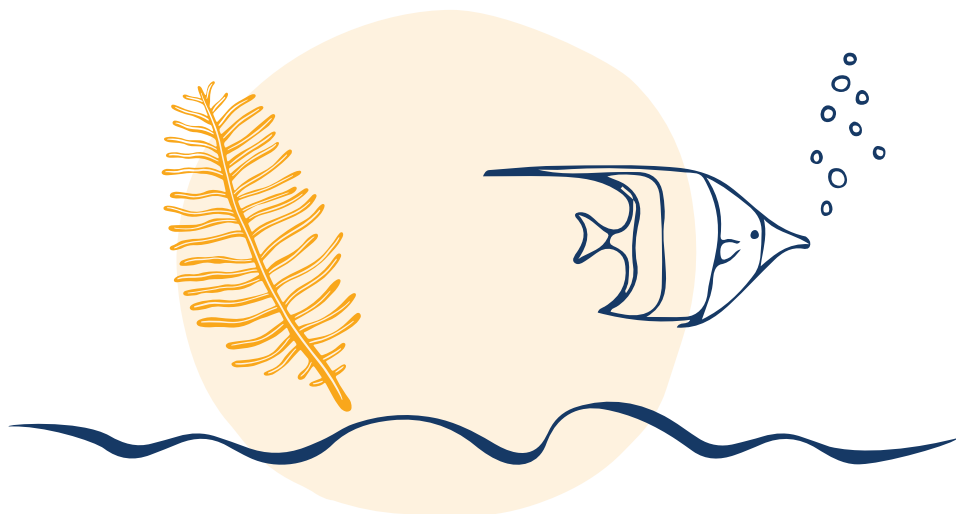
Se pelan las patatas, se cortan en daditos y se fríen, con el resto del aceite. Se reservan.

Se cortan los pimientos en tiras, se rebozan y se rehogan con un pelín de aceite. Se cuecen las cebollitas y se rehogan con un pelín de aceite.

En el resto del aceite de freír las patatas, se fríen los filetes de esturión, como dos minutos por cada lado. Se reservan emplatados.

Se añade a la sartén con el aceite de freír el pescado el medio vaso de vino, se cuece como unos dos o tres minutos, se le añaden unas ramitas de perejil fresco, se rectifica de sal (solo si hace falta). La salsa así conseguida se vierte sobre los filetes de esturión, se adornan con los taquitos de patata, las tiras de pimiento y las cebollitas.”

Receta de María Gil de Sevilla. Es muy parecida a una similar de atún



Esturión Confitado

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de filetes esturión, dos cucharadas de aceite, media cebolla picada, una cucharadita de pimentón, una cucharada de culantro picado, una cucharada de pan rallado, harina, media lechuga, mayonesa, jengibre y sal.

PREPARACIÓN:

“Se dejan toda la noche los filetes de esturión en agua con sal para que eliminen parte de la grasa. Se escurren y se secan muy bien. Se pasan por harina de freír pescado, y se confitan en aceite no muy caliente y abundante. Se emplatan en una fuente.

En sartén aparte, se fríen con aceite, la cebolla muy picada, el pimentón, y el pan rallado. Se liga una salsa que se vierte con cuidado sobre los filetes de pescado, se les espolvorea el culantro picado, sal y se le ralla un poco de jengibre.

72
...

Esturión Confitado sobre Crema de Queso

INGREDIENTES: (4 personas)

Ochocientos gramos de esturión fresco, un vaso de aceite de oliva, medio sobre de puré de patatas, un vaso de nata, medio vaso de puré de tomate, cuatro cucharadas de mantequilla, dos quesitos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el esturión en dados, se confitan en aceite no muy caliente, cocer, más que freír. Se sacan, se escurre el aceite y se reservan.

Se prepara una crema con la nata, el puré de patatas, la mantequilla, los quesitos y se salpimenta, aunque no suele ser necesario, con la sal de los quesitos sobra.

Se pone un fondo de crema, una cucharada de puré de tomate encima y se emplatan los filetes de pescado sobre ella. Se adorna con unos tomatitos cherry cortados en dos porciones y se sirve.”

Receta de Macarena Romero Morgado de Valencina (Sevilla)

Esturión de Pobre

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de filetes de esturión, cuatro cucharadas de aceite, una cebolla, un pimiento, dos dientes de ajo, dos cucharaditas de vinagre, medio vasito de agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes de esturión en agua hirviendo minuto y medio. Se sacan, se escurren y se reservan.

En una cazuela de barro, se rehogan con el aceite, la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden los ajos cortados en láminas y el pimiento cortado en tiras pequeñas. Cuando este medio a hacer, se añaden los filetes de esturión, el vinagre, el agua, se sazona y se cocina por espacio de cinco a diez minutos hasta que el pescado este hecho a nuestro gusto. Se sirve.”

Receta del Bajo Guadalquivir, recogida en Trebujena. Procede de la época de los años cuarenta

73
...

Esturión de Verano



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro trozos de esturión de ración, pan rallado, perejil, ajo, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se sazonan con sal y pimienta por los dos lados los trozos de esturión y se llevan a una fuente de horno.

Se pican el ajo y el perejil, se mezclan con el pan rallado. Con esta mezcla se cubren los trozos de esturión. Se rocía con el aceite de oliva y se introduce en el horno a doscientos veinte grados durante doce minutos.”

Receta del fondo de Riofrío (Granada)



Esturión Empanado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, aceite, un diente de ajo, perejil, un huevo, pan rallado, aceite, un limón, lechuga, mayonesa, y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo minuto y medio, se escurre y se lleva a una fuente con ajo picado, perejil picado, el zumo del limón, la cáscara rallada y sal. Se deja un par de horas para que tome sabor. Se pasa por huevo batido, pan rallado y se fríe en aceite de oliva.

Se sirve sobre la lechuga cortada en juliana con una cucharadita de mayonesa encima.”

Receta tradicional de la Cocina Popular del Bajo Guadalquivir

74
...

Esturión en Adobo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión cortado en taquitos, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos dientes de ajo, una cucharada de pimentón, dos cucharadas de orégano, un vaso de vinagre, un huevo, harina de freír, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se machacan en un almirez los dos dientes de ajo y el pimentón; se añaden el orégano y el laurel, se mezclan con el vinagre, el vaso de vino blanco, y se salpimenta. Se sumergen los tacos de esturión, y se dejan como cuatro horas para que se impregnen bien.

Una vez adobados, se escurren, se pasan por harina y huevo batido, se fríen y se sirven calientes.”

Receta de la cocina tradicional. La hemos encontrado en todos los pueblos del Bajo Guadalquivir, con pequeñas variantes. Esta es de Josefa Florido de Isla Mayor (Sevilla)

Esturión en Crema de Almendras

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, una cucharada de harina de freír pescado, dos cebollas grandes, medio vasito de aceite de oliva, tres dientes de ajo, doce almendras, un vaso de vino blanco seco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

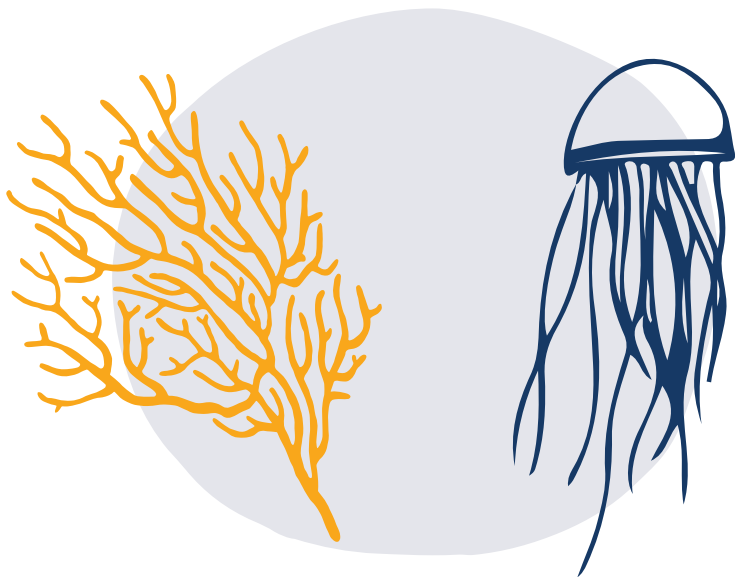
“Se escaldan minuto y medio los filetes de esturión, se sacan, se escurren y se reservan.

En una sartén con aceite, se dora la cebolla picada muy fina, cuando empiece a dorar, se le añaden los ajos y las almendras picadas. Cando la cebolla este hecha, se retira del fuego y se añade el vino blanco; se salpimenta y se espera unos minutos para que tome sabor.

Se lleva nuevamente al fuego hasta que reduzca a nuestro gusto. Se deja enfriar un poco y se pasa por el turmix hasta tener una crema.

Se pasan por harina los filetes de pescado, se fríen en aceite muy caliente, se sacan a una fuente y se riegan con la crema por encima; se sirven calientes acompañados de una guarnición de verduras.”

Receta de Araceli Boza de (Sevilla)



Esturión en Crema de Pimientos

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos pimientos asados, dos cucharadas de harina de freír pescado, una cebolla, dos dientes de ajo, una docena de almendras, un vaso de vino de Jerez, aceite, unas patatitas cocidas.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en pieza durante minuto y medio. Se saca, se escurre, se seca, se filetea y se pasa por harina de freír pescado. Se fríe en aceite y se reserva.

En sartén aparte, con un chorro de aceite de oliva, se fríen la cebolla bien picada, con los ajos. Cuando empiecen a dorar, se añaden los pimientos picados y pasados unos minutos, el vaso de vino blanco, medio vaso de agua y las almendras. Se deja reducir y se pasa por la batidora, hasta tener la crema.

Se riegan los filetes de esturión con la salsa y se sirven acompañados de patatas fritas.”

Receta recogida en Gelves (Sevilla)

Esturión en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de esturión, medio cuarto de vaso de vinagre, seis dientes de ajo, media cucharadita de pimentón dulce, media cucharadita de pimentón picante, dos hojas de laurel, aceite, dos clavos de olor y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión minuto y medio, se corta en filetitos y se fríen con aceite. Se reservan en una fuente honda.

El aceite se cuela, se fríen los ajos, cuando están dorados, se añaden el laurel, los clavos de olor, el pimentón, se les da unas vueltas con una cuchara de palo, para que no se peguen, se añaden el vinagre y la sal.

Se añaden los tacos de pescado y se deja cocer unos minutos. Se vuelve a la fuente, se lleva a la nevera y se consume al día siguiente.”

Receta común en toda la Cuenca del Bajo Guadalquivir

Esturión en Mantequilla Derretida

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de esturión, un cuarto de kilo de harina, cuatro huevos, cinco nueces de mantequilla, un vaso de leche, un vaso de aceite, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

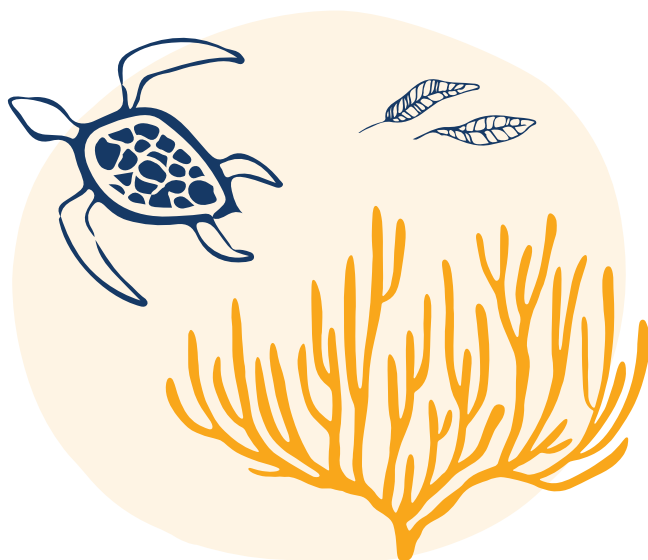
“Se le quitan los cartílagos y la piel al esturión que previamente ha sido preparado. Se trocea en pedazos pequeños y se le añaden la sal, la pimienta y el zumo de un limón. Se le añaden tres cucharadas de aceite, se mezcla todo y se deja reposar durante dos o tres horas.

La mantequilla se preparará de la siguiente manera: se mezcla la harina, la leche y los huevos. Se añade la sal y se mezcla todo con cuidado, se añade un poco de agua para que la mantequilla quede líquida.

Se coloca el esturión en la mantequilla o se mezcla. Se calienta el aceite, se debe dejar calentar hasta una temperatura alta. Se cogen los trozos de esturión con una cuchara y se ponen en el aceite caliente. Se dejarán freír de tres a cinco minutos.

Las piezas ya fritas se colocarán en una fuente y se irán cubriendo con una servilleta de papel o de tela. Se sirven con guarnición de patatas fritas y verduras cocidas.”

Receta de origen ruso del fondo de Riofrío



Esturión en Papillote

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión de ración, harina, cincuenta gramos de mantequilla, una zanahoria, apio, champiñones, una cebolla medianita, estragón, y sal.

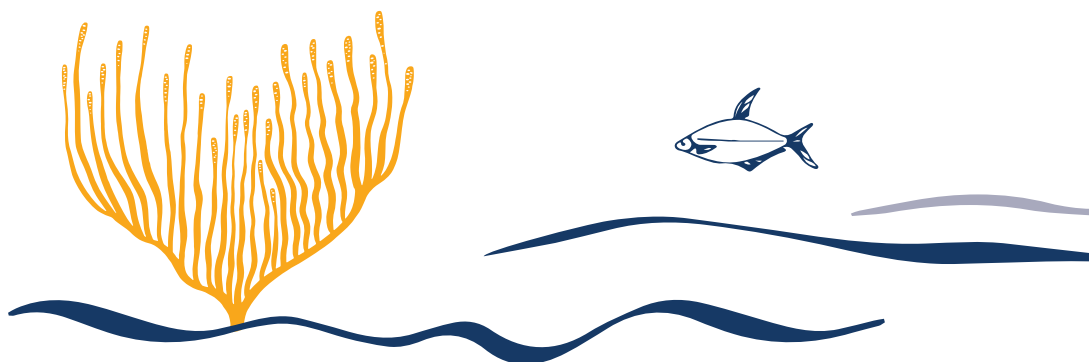
PREPARACIÓN:

“Se sazonan con sal y pimienta los filetes de pescado, se pasan por harina y se doran en una sartén con un pelín de mantequilla. Se reservan.

En la misma sartén con otra porción de mantequilla, se rehogan la cebolla picada, el apio cortado en tiritas finas, los champiñones en láminas y la zanahoria en rodajitas, todo muy finamente picado. Se salpimienta.

Se reparten las verduras en cuatro láminas de papel de aluminio, se colocan los filetes de pescado sobre ellas, y encima se coloca una porción de mantequilla. Se cierra el papel de aluminio en caja, que no se salga, y se lleva a horno medio como unos quince o veinte minutos. Se quita el papel, con cuidado y se sirve.”

Receta atribuida al cocinero del Papa León III para la coronación del Emperador Carlomagno. Realmente esta modificada al gusto y los ingredientes actuales



Esturión en Salsa

INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de esturión, una cebolla, un pimiento, un tomate, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, un vaso de vino blanco, una patata, dos zanahorias, laurel, sal y pimienta.

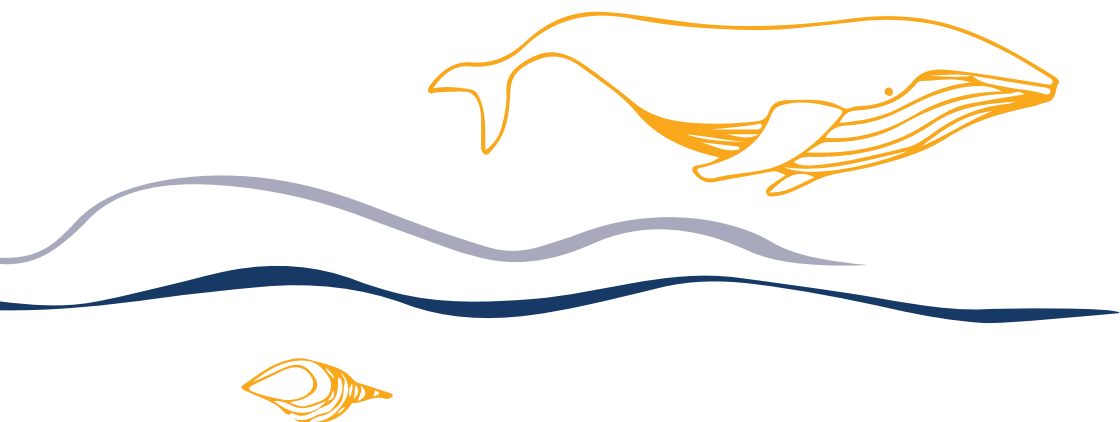
PREPARACIÓN:

Se escalda el esturión durante minuto y medio en agua hirviendo con una hoja de laurel. Se saca se escurre y se filetea; se trocea en dados como carne para un guiso.

En una cazuela se prepara un refrito con aceite, cebolla picada, ajo picado, pimiento picado y el tomate picado (pelado y sin pepitas). Se añade el vino, se pasa por el turmix y se vuelve a la cazuela.

Se añaden agua y la patata, pelada y cortada en dados. Se cuece diez minutos. Se añaden el pescado, la zanahoria pelada y cortada en rodajitas, se salpimenta y se cuece cinco minutos más. Se sirve.

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla). Es una variante de la carne con salsa, tapa tradicional de la Cocina Sevillana



Esturión en Salsa de Albahaca

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, un vasito de aceite, tres cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de queso rallado, una cucharada de harina de freír pescado, dos dientes de ajo, una cucharadita de albahaca picada, media lechuga, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan en agua hirviendo los filetes de esturión, se sacan, se escurren, y se secan con papel de cocina. Se pasan por harina de freír pescado, y se fríen en abundante aceite.

En una cazuela de barro, se añade aceite, cuando este caliente se añade la mantequilla en porciones y se va derritiendo. Se añaden los ajos picados, la cucharadita de albahaca, se remueve, se salpimenta y se añade el queso rallado, cuando funde, se conserva al baño María hasta servir.

Se emplatan los filetes de esturión, sobre un lecho de lechuga cortada en juliana, se untan con la salsa y se sirven.”

Receta adaptada de una antigua receta familiar

Esturión en Salsa de Caramelo

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro rodajas de esturión, un litro de leche, un vaso de nata, seis cucharadas de mantequilla, seis cucharadas de azúcar, sal y unas pasas de Corinto.

PREPARACIÓN:

Se maceran los filetes de esturión en leche durante dos horas. A continuación, se hierven en la misma leche con una chispa de sal. Se sacan, se escurren y se reservan.

Se prepara una salsa de caramelo con la nata, la mantequilla y el azúcar. Se napan los filetes con la salsa y se sirven acompañados de pasas de Corinto.

Receta de Gladis Overman de Asunción (Uruguay)

Esturión en Salsa de Cebolla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, medio kilo de cebollas, un vasito de aceite de oliva, medio vaso de vino blanco, una patata, una hoja de laurel, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pelan las patatas, se trocean y se fríen en aceite no demasiado caliente. Se reservan

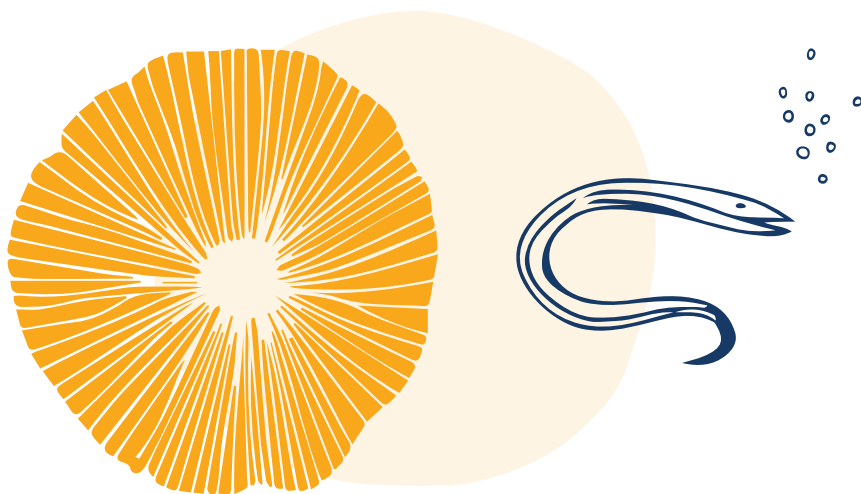
Se fríe el esturión en aceite bien caliente, dándole vueltas hasta que dore por todos lados. Se añaden el laurel, la ralladura de nuez moscada, y se salpimenta. Se reserva.

En una batidora, se trituran las cebollas peladas crudas, y se añade el vino, hasta tener una crema espesa.

Se añade la crema a la sartén con el esturión y se deja cocinar a fuego lento hasta que el esturión este en su punto (con unos veinte minutos bastara). Si hace falta se le añade un pelín de vino, pero no será necesario.

Cuando el pescado este hecho, se sirve con patatas fritas.”

Receta recogida en Los Palacios (Sevilla)



Esturión en Salsa de Mostaza

INGREDIENTES: (4 personas)

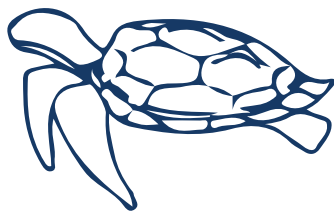
Cuatro filetes de esturión, cuatro cucharadas de harina de freír pescado, aceite, un vaso de vino blanco, dos cucharadas de mostaza, un huevo duro, perejil, media cucharada de harina, dos cucharadas de mantequilla, sal y unas gotas de tabasco.

PREPARACIÓN:

“Se lavan los filetes con abundante agua fresca, se escurren y se secan con papel de cocina. Se pasan por harina de freír pescado, y se fríen en la freidora. Se reservan emplatados en una fuente.

En un cazo se derrite la mitad de la mantequilla, se añade la harina que se rehoga hasta que dore un poquito, se añade un vaso de vino blanco, se remueve para que no salgan grumos, se cuece un par de minutos, y se añade la yema del huevo rallada.

En un cuenco, se mezcla la mostaza, con el resto de la mantequilla, un pelín de vino blanco, las gotas de tabasco y cuando este muy bien mezclado, se añade al cazo, se remueve bien y se añade sal a gusto. Se cuece un minuto y se riega la salsa sobre los filetes de esturión, que se habían reservado. Se adornan con unas ramita de perejil y se sirven calientes.”



Esturión en Salsa de Pimientos de Piquillo

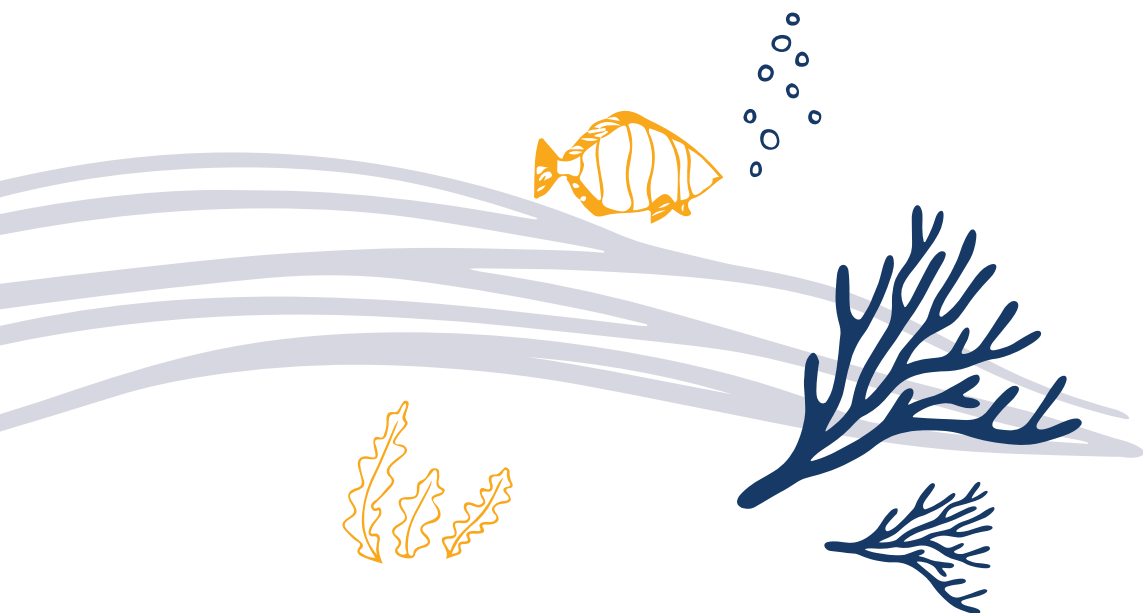
INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, un vaso de aceite, harina de freír pescado, media cebolla, dos dientes de ajo, cuatro pimientos de piquillo, dos cucharadas de tomate frito, una cucharadita de perejil picado, una cucharada de orégano, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el esturión en filetes pequeños, se sazonan, se pasan por harina de freír pescado, se fríen en aceite y se reservan. El aceite se cuela y se vuelve la mitad a la sartén. Se pican la cebolla, el ajo, los pimientos de piquillo y se llevan a la sartén con aceite, se añade el tomate frito y se deja cocer un cuarto de hora. Se pasa por la batidora, y se vuelve a la sartén.

Se llevan a la sartén los filetitos de esturión, se riegan con el perejil y el orégano, y se dejan unos minutos hasta que cojan la salsa. Se sirven con acompañamiento de arroz blanco.”



Esturión en Salsa Picante

INGREDIENTES: (4 personas)

Una pieza de un kilo de esturión, medio limón, un clavo, dos guindillas, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, una cebolla, dos tomates, dos dientes de ajo, tres cucharadas de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se deja toda la noche el esturión en agua con sal, para eliminar parte de su grasa. Se cambia el agua y se cuece un cuarto de hora con el medio limón, la hoja de laurel y el clavo. Se deja enfriar un poco y se filetea. Se reserva emplatado en una fuente, cubierto con un paño húmedo.

Se majan los chiles en un almirez, con un chorrito de vino blanco, se reservan.

En una sartén, se fríen la cebolla muy picada y los ajos picados; se agregan los tomates pelados sin pepitas y rallados. Se añaden el chile majado, el vino blanco, se remueve bien, se añade un chorrito de vinagre, se salpimenta y se reduce a gusto en fuego lento, cociéndolo unos minutos.

Se riegan los filetes de esturión con la salsa y se sirven con guarnición de patatas fritas.”



Esturión en su Jugo

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión fresco, un vaso de aceite, cuatro dientes de ajo, una chispa de guindilla molida y sal.

PREPARACIÓN:

“Se tiene la pieza de esturión en remojo de agua con sal cuatro horas para que suelte parte de su grasa. Se trocea y se reserva

En una sartén con aceite, se doran los ajos cortados en láminas. Se sacan los ajos, se reservan. En el aceite se rehogan las presas de esturión cinco minutos.

Se sacan las presas y se llevan a una cazuela de barro a fuego muy bajo y con la piel hacia arriba, se va añadiendo el aceite muy lentamente, moviendo la cazuela para que ligue el aceite con la grasa que desprende el pescado.

Se emplata con un fondo de la salsa, las presas encima y recubierto con los ajos.”

Receta recogida en Lora del Río. En la practica es como el bacalao al pil-pil

85
...

Esturión Encebollado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos cebollas, dos dientes de ajo, orégano, laurel, medio vaso de vino blanco, medio vaso de aceite de oliva, dos cucharaditas de pimentón, un vaso de agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión minuto y medio en agua hirviendo con sal. Se trocea en taquitos y se reserva.

En una cazuela, se pone el aceite, se le pican la cebolla y los ajos, cuando comiencen a dorar, se añaden el orégano, el laurel, medio vaso de vino blanco, el pimentón y el agua. Se rectifica de sal y pimienta; cuando empiece a hervir, se añade el esturión, se deja cocer unos veinte minutos hasta que este hecho.”

Receta recogida en los Palacios (Sevilla)

Esturión Estofado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión en filetes, dos cucharadas de harina, dos puerros, dos zanahorias, dos tomates, una cebolla, dos dientes de ajo, una hoja de laurel, pimentón, un vaso de vino blanco, un vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocean los filetes de esturión, se salpimientan, se pasan por harina de freír pescado, y se reservan.

En satén aparte, se rehogan con aceite la parte blanca del puerro cortada en rodajitas, las zanahorias en rodajas, y las cebollas picadas, pasado un cuarto de hora, se añaden los ajos picados, el tomate, los trocitos de esturión, se salpimienta y se liga el vino blanco. Se cuece a fuego fuerte veinte minutos y se sirve.”

Receta de la cocina del Bajo Guadalquivir, recogida en Gelves

86
...



Esturión Frito

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, dos cucharadas de harina de freír pescado, un vaso de aceite, medio limón, una lechuga, medio vaso de mayonesa.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el esturión, se corta en rodajas, se pasan por harina y se fríen en aceite. Se dejan escurrir y se sirven acompañadas de lechuga cortada en juliana regada con mayonesa y casquitos de limón.”

Esta receta nos la dio una chica rumana que trabajaba en la fresa en Isla Cristina (Huelva). En Sevilla Encarna Aguilar, nos dio una receta similar; en verano lo acompaña con picadillo y en invierno con lechuga picada y aliñada



Esturión Guisado con Guisantes

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de guisantes, un cuarto de kilo de esturión, una cebolla, una zanahoria, un diente de ajo, una hoja de laurel, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela se fríen con aceite, el ajo picado, la cebolla picada, la zanahoria pelada y picada en trocitos diminutos, el perejil picado y la hoja de laurel. Cuando estén fritos, se añaden los guisantes, se les dan unas vueltas y se cubren de agua. Se dejan cocer unos tres cuartos de hora, a mitad de la cochura se añade el pescado, se rectifica de sal y se termina la cocción.

Se sirve caliente, adornando con cuscurritos de pan frito.”

Receta recogida en Coria y adaptada al gusto actual

87
...

Esturión Hervido con Salsa de Almendras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un trozo de esturión de medio kilo, medio limón, una hoja de laurel, un clavo, vinagre, un diente de ajo, media cebolla picada, una cucharada de almendras picadas, cuatro cucharadas de aceite, una cucharada de pan rallado, media copita de coñac, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el trozo de esturión, con el medio limón, el clavo pinchado en él, la hoja de laurel y un chorrito de vinagre. Pasada media hora, se retira, se escurre, salpimienta y se reserva en una fuente.

En sartén aparte, se fríen en aceite, las almendras picadas, el perejil, el ajo, la cebolla picada, el pan rallado, el azafrán y se dejan dorar. Se le añaden unas gotas de limón, media copita de coñac, y se vierte la salsa sobre el trozo de esturión que tenemos reservado. Se sirve acompañado de verduras cocidas.”

Receta recogida en la Isla Mayor del Guadalquivir (Sevilla)

Esturión Marinado en Salsa Picante

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos paquetes de esturión marinado, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vaso de vinagre de manzana, tomillo, media cebolla picada, dos dientes de ajo, pimienta blanca, guindilla, una cucharada de harina, tres cucharadas de mantequilla, perejil y sal.

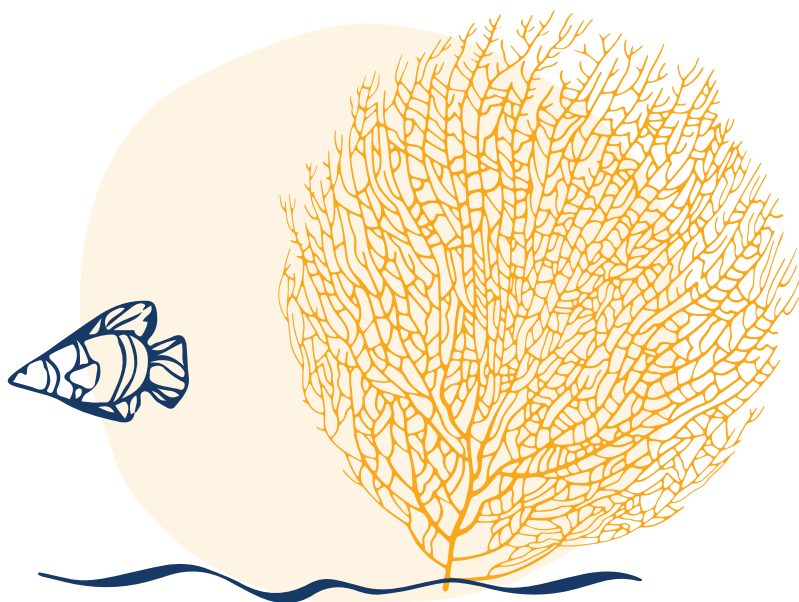
PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión con un cuchillo de cortar jamón en lonchitas finas, se reservan.

En un cazo, se pone el vinagre con la cebolla picada, el ajo picado, el tomillo, la pimienta y la guindilla, se deja hervir para que reduzca un poco. Se añaden el vaso de vino blanco, y la hoja de laurel se le da un hervor, se pasa por la trituratora y se cuele.

En cazuela aparte, se derrite la mantequilla, se añade la harina y se remueve hasta que dore un poco, se añade el caldo y se bate bien.

Se añade a la salsa perejil picado y se rectifica de sal, se hierve unos cinco minutos, para que reduzca y espese. Se baña esturión con esta salsa. Se sirve caliente.”



Esturión Mechado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un lomo de esturión, dos huevos duros, un pimiento morrón, una patata, una cebolla, dos pimientos, un tomate, cuatro dientes de ajo, dos cucharadas de manteca de cerdo, medio vaso de aceite, un vaso de vino blanco, sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo durante minuto y medio. Se escurre y se seca muy bien con papel de cocina. Se mecha con los huevos duros, el pimiento morrón y se unta con manteca de cerdo. Se reserva.

En una fuente de horno se pone la cebolla cortada en rodajas, sobre ella la patata pelada y cortada en rodajas finas, se le pican los pimientos, el tomate (pelado y sin pepitas), y el ajo picado. Se riega con aceite y vino blanco, se rectifica de sal y se coloca el lomo de esturión mechado. Se lleva al horno, a fuego medio, media hora, durante el asado se riega con su jugo, si hace falta se añade un poquito de agua.”

89
...

Esturión que es Sollo en Parrillas o Cozido

Transcripción literal:

Sic. “Tomar una olla con agua y sal: y de todas yerbas/ perexil/ y mayorana (mejorana) y deque todo esto aya hervido echaras la cabeza o la cola del esturio o lo q quieres para que hierva: después echale un poco de aceite y de que el pescado este cerca de cozido quitarle la meatad dela agua: y después tomar de todas las especias y una buena taza de vinagre y echalo todo dentro del esturio: empero que no tenga mucho agua porque con aquel caldo as de hacer el potaje para aquel plato: y echar encima yerbas dihojadas (deshojadas) menudamente o cortadas: y un poco de gengibre molido. E si qeres comer el esturio asado: tomaras la parte de hazia el vientre que es lo medio del cuerpo: y untalo de rato en rato con azeyte y después assarlo al fuego sobre las brasas: y después hacer un zumo de naranjas y azeite y pimienta y sal: y un poco de agua: y de todas las yerbas buenas menudo cortadas: y cuando quieren comer poner las viandas en el plato: y echarle el zumo colas yerbas encima del dicho pescado.”

Viandas de Cuaresma de Ruperto de Nola Cocinero del Rey Fernando de Nápoles (1529)

Esturión Relleno de Jamón y Setas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un esturión pequeño de kilo y medio, cuatro lonchas de jamón, ciento cincuenta gramos de champiñones, dos huevos duros, dos cucharadas de harina fina, un vasito de fumé de pescado, una cucharada de perejil, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia el pescado, se les quitan las entrañas y las aletas. Se abre por el vientre, se salpimenta y se rellenan con una mezcla de jamón picado, las setas picadas, huevo duro rallado y perejil picado. Se cierra embridado y se lleva a una fuente de horno. Se riega con aceite y el fumé de pescado, se introduce en un horno a fuego bajo, durante tres cuartos de hora o hasta que este hecho; se riega de vez en cuando con el caldo y pasado este tiempo se sirve con acompañamiento de patatas cocidas, zanahoria y salsa mayonesa aparte, en una salsera.”

Receta adaptada de una de la Semana Gastronómica del Esturión del Valle de Aran

90
...

Esturión Salteado con Arroz al Azafrán

INGREDIENTES: (4 personas)

Una porción de esturión de medio kilo, harina de freír pescado, aceite de oliva, un, tazón de arroz, unas hebras de azafrán, ciento cincuenta gramos de guisantes cocidos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se sazona la porción de esturión con sal y pimienta, se pasa por harina y se pasa por aceite muy caliente en una cazuela, hasta que quede dorado y hecho por todos lados. Se saca del aceite, se deja escurrir y enfriar.

Se cuece el arroz en agua abundante veinte minutos, cuando faltan unos minutos para acabar se le añade el azafrán. Se deja escurrir y enfriar.

Se corta el esturión en rodajas y se emplata en una fuente, con el arroz formando media corona a un lado y los guisantes al otro. Se sazona el pescado con aceite de oliva, y se sirve.”

Filetes de Esturión a la Crema

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, medio litro de leche, dos huevos, una cucharada de harina de algarrobas, sal.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes de esturión entre minuto y medio y cinco minutos, que no queden muy hechos. Se reservan en una fuente.

En un cazo se pone a hervir la leche, reservando medio vaso. Cuando rompa a hervir, se le añade el resto de la leche con la harina de algarrobas desleída, se le añaden poco a poco los huevos batidos, sin dejar de remover, se añade un poco de sal y se obtiene una crema con la que se napan los filetes. Se sirven calientes en el acto.”

Receta recogida en Los Palacios. Una muy similar, pero con maicena es de Paz Molina de Sevilla

Filetes de Esturión al Vino Blanco

91
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro trozos de esturión de ración, una nuez de mantequilla, una cebolla, una hoja de laurel, una cucharada de perejil cortado fino, el jugo de medio limón, un vaso de vino blanco seco, una cucharadita de harina, especias al gusto y sal.

PREPARACIÓN:

“Se lavan los trozos de esturión , y con un cuchillo mojado se da la forma de los filetes deseada, aplastándolos un poco .

Se colocan los filetes uno a uno en una cazuela , en la que se había puesto la cebolla cortada y la hoja de laurel, se sala y se cubren de vino blanco .

Hacer hervir a fuego fuerte durante diez minutos (según el espesor de los filetes) se añade la mantequilla elaborada con la harina , el perejil y un poco de especias .

Se deja hervir durante dos o tres minutos; se quitan los filetes de esturión y se tienen calientes en la fuente .

Se cuela el jugo , se le mezcla el zumo de limón , se cuece unos minutos y se echa por encima de los filetes, sirviéndolos calientes.”

Receta del fondo de recetas de Riofrío

Filetes de Esturión con Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, tres tomates maduros, dos dientes de ajo, tres cebollas, dos clavos de especia, una hoja de laurel, una cucharada sopera de manteca de cerdo, un chorrito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se cortan el esturión en filetes, el tomate en rodajas quitándole las pepitas, la cebolla y el ajo en rodajas.

En una fuente de barro, se colocan la mitad de las rodajas de cebolla, sobre ellas la mitad de las rodajas de tomate y la mitad del ajo. Sobre ello, se colocan los filetes de esturión, se añade la hoja de laurel y se salpimenta. Se cubre con el resto de la cebolla, el tomate y el ajo.

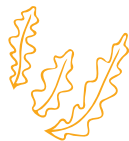
Se le esparce por encima la manteca de cerdo, se riega con aceite y se añaden los clavos de especia (pinchados en un trocito de limón para poder quitarlos), se tapa y se pone a cocer a fuego bajo, a los diez minutos se levanta la tapa un poco se coloca una cuchara de palo, para que no cierre y se deja reducir otros cinco minutos.

Se sirve caliente acompañado de patatas fritas.”

Receta recogida en Almensilla

92
...

Filetes de Esturión Empanados



INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, aceite, harina, dos huevos, pan rallado, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se aplanan los filetes golpeándolos con el mango de un cuchillo pesado, se lleva a una fuente y se maceran en zumo de limón una media hora, se escurren y se reservan.

Se baten los huevos; se salpimentan los filetes, y se pasan por harina, por huevo y por pan rallado. Se fríen en abundante aceite, hasta que queden bien dorados por ambos lados.

Se sirven con guarnición de tomate aliñado, o con pimientos asados aliñados.

Receta recogida en Gines (Sevilla)

Filetes de Esturión Encebollados a la Lusitana

INGREDIENTES: (4/6 personas)

Una pieza de esturión, dos cebollas, un chorrito de vinagre, cuatro dientes de ajo, un vaso de vino blanco, dos hojas de laurel, dos cucharadas de harina, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo durante un minuto, se escurre, se seca y se corta filetes muy finos con un cuchillo de cortar jamón; se lavan, se escurren y se ponen a marinar durante un par de horas, con el vinagre, los ajos cortados en rodajitas, y las hojas de laurel. Se escurren, se rebozan con algo de harina y se fríen en aceite. Una vez fritos se reservan.

Se cortan las cebollas en rodajas finas, y en el mismo aceite de freír el pescado se dora. Cuando comience a estar traslúcida, se añaden los filetes, se riegan con vino blanco y parte de la marinada, se deja cocer un ratito, se rectifica de sal y pimienta a gusto y se sirve con patatas cocidas.”

Esta receta es la adaptación de una de Gumersindo Estévez de Isla Cristina

93
...

Filetes Empanados de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de esturión, medio vaso de leche, un huevo, pan rallado, medio vaso de aceite, una cucharada de perejil picado, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se filetea el esturión con un cuchillo de cortar jamón. Se llevan a una fuente los filetes y se riegan con leche, se dejan macerar dos horas, se escurren, se salpimentan, se pasan por huevo batido y pan rallado ligado con perejil picado.

Se fríen en aceite abundante y se sirven acompañados de rodajas de limón.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla)

Filetes Rusos de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Seiscientos gramos de esturión, una cucharada de aceite, pan rallado, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil picado, sal y aceite.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión dos minutos en agua hirviendo, se pica en una maquina de picar carne casera, de las antiguas. Caso de no tenerla, se pica a cuchillo, con las maquinas actuales no se pica bien, queda hecho una pasta.

Se le ligan una cucharada de pimentón, una cucharada de aceite, una cucharada de perejil picado y pan rallado, el que admita. Se forman los filetes rusos y se fríen en aceite.”

Era una comida popular en el Bajo Guadalquivir en los años 40. Recogida en Gelves (Sevilla)



Flan de Esturión y Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, una patata grande, una remolacha, una zanahoria, una cebolla, un paquete de espinacas, ciento cincuenta gramos de salmón fresco, cien gramos de gambas, tres huevos, aceite, pan rallado, mantequilla, mayonesa, pimienta morrón, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pela la patata, se trocea y se cuece, se raspa la zanahoria, se corta en rodajas y se cuece, se pela la remolacha, se corta en medias lunas y se cuece. Una vez cocidas se hacen puré, se le mezcla una yema de huevo y se reserva.

En una sartén con un chorrito de aceite, se asan el esturión en rodajas y el salmón (se puede hacer en un horno). Cuando enfríen, se limpian de piel y de espinas, se desmenuzan y se reservan en un cuenco, junto con su jugo.

En la misma sartén, se fríe la cebolla en aceite, salpimentándola. Se añade al cuenco con el pescado, y se mezcla muy bien. Se añaden las gambas peladas, dos yemas de huevo, se salpimenta, se ralla la nuez moscada, se mezcla.

Se baten las claras a punto de nieve y se añaden la mitad al puré y la otra mitad al pescado.

Se lavan las espinacas, y se secan las hojas con papel de cocina. Se forran cuencos individuales, untados con mantequilla, que resistan el calor, con las hojas de espinaca, se reservan algunas para tapar.

Se pone una capa de puré, una de pescado, sucesivamente hasta poner la ultima capa de puré, se cierra con unas hojas de espinaca, se espolvorea pan rallado y se cuece a baño María, como un cuarto de hora.

Se desenmoldan, se adornan con mayonesa, pimienta morrón en tiras, y una aceituna.”

Receta recogida en Alcalá del Río (Sevilla)



Foie de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de hígado de esturión, dos cebollas, doscientos gramos de esturión, una cucharada de albahaca picada, un vaso de vino amontillado, una copa de brandy, aceite de oliva virgen, sal.

PREPARACIÓN:

Se echan en una olla el brandy y la cebolla y se deja evaporar el alcohol. Después se hecha el aceite de oliva virgen, se añade la albahaca, cuando se reduce la cebolla se echa el esturión y cuando el esturión se ha hecho un poco se saca para quitarle la piel. Una vez quitada la piel, se añaden el hígado y la sal. Y se añade un cuarto de litro de montilla. Después se tritura y se embota.

Receta del fondo de Ríofrío (Granada) Se puede sustituir el esturión, por esturión ahumado

96
...



Foie de Esturión y Nueces

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de hígado de esturión, una cebolla, cien gramos de nueces, cuatro cucharadas de vino blanco, una cucharada de coñac, tres cucharadas de aceite, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela de barro se dora la cebolla picada, cuando poche se añade el hígado troceado y cuando este casi hecho, se riega con el vino, el coñac, se salpimenta y se le ralla la nuez moscada. Se deja cocinar un minuto.

Se lleva a la trituradora, se añaden las nueces y se tritura. Se embota en una terrina, se cubre con mantequilla derretida y se tapa herméticamente hasta su consumo.”

Receta de Victoria Fernández de Huelva. Una variedad es sustituyendo la mitad del hígado de esturión por higadillos de pollo



Guisantes y Esturión con "Majao" de Pan Frito

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de guisantes, cincuenta gramos de tocino, cuatro huevos, cuatro filetes de esturión, dos cucharadas de aceite, una rebanada de pan frito, una cebolla, un chorrito de vino, medio vaso de agua, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta el tocino en cuadritos minúsculos, se echan en agua hirviendo, cuando rompe de nuevo a hervir, se sacan y se escurren.

Se llevan a una cazuela de barro con el aceite, se fríen cinco minutos, se añade la harina y se rehoga unos minutos. Se añaden los guisantes, la cebolla pelada y cortada en dos mitades y el medio vaso de agua.

Cuando estén medio tiernos los guisantes, se quita la cebolla, se añaden las presas de pescado y pasados cinco minutos, se sirven con un huevo escalfado por encima.

Receta de Isabel Suñe de Huelva

97
...

Guiso de Esturión con Patatas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión fresco, medio kilo de patatas, dos cucharadas de aceite, una cebolla, un pimiento, un tomate, dos dientes de ajo, media cucharadita de pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

"Se trocea el esturión, se lava con agua fresca, se escurre y se reserva.

En una cazuela de barro con dos cucharadas de aceite, se doran los ajos, la cebolla, el pimiento, hasta ligar una base. Se añade el pimentón, se riega con litro y medio de agua, se añaden las patatas peladas y troceadas, se lleva al fuego. Cuando falten unos cinco minutos para que este hecho el guiso, se añaden las presas de pescado. Pasados los cinco minutos, cuando este hecho el pescado, se sirve en la misma cazuela."

Receta recogida en Lebrija (Bajo Guadalquivir)

Guiso de Ventresca de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de ventresca de esturión, tres tomates maduros, un pimiento verde pequeño, medio vaso de vino blanco, una cebolla, dos dientes de ajo, medio kilo de patatas, un chorrito de aceite, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia la ventresca, se escalda en agua hirviendo, se le quita la piel y se corta en trocitos. Se lava y se sumerge en agua con sal como un par de horas para que la tome un poco, si se nos pasan de sal, se lava con agua.

En una cazuela se prepara un rehogado con aceite, la cebolla y el ajo picados, el tomate pelado, sin pepitas y muy picado, el pimiento en tiritas. Se rehoga como cinco minutos, y se le añade el vino blanco, se rectifica de sal, se añaden las patatas peladas y cortadas en daditos. Se deja hervir, cuando las patatas estén medio cocidas, se añade la ventresca, y se deja hervir hasta que estén hechas las patatas, se prueba y rectifica si es necesario. Se puede decorar con unas ramas de perejil o perejil picado. Se sirve caliente.”

Es la adaptación al esturión de un guiso popular de la Costa del Golfo de Cádiz

Hojaldre de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro láminas de hojaldre, cien gramos de esturión ahumado, un tomate, una cucharada de salsa de soja, una cucharadita de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se extienden las láminas de hojaldre, formando una torta cuadrada. Se reservan.

Se pela el tomate, se le quitan las pepitas y se ralla, se le liga la salsa de soja, se salpimenta y se pincelan las láminas de hojaldre con la mezcla.

Se filetea el esturión en láminas muy finas, con un cuchillo de cortar jamón, se esparce sobre una de las láminas y se tapa con otra.

Se unta una fuente de horno con aceite, se colocan las láminas de hojaldre relleno y se lleva a horno medio hasta que el hojaldre este hecho. En este momento se saca, se corta en porciones y se sirve.”

Receta de Macarena Romero Menacho de Valencina (Sevilla)

Huevos con Jamón y Caviar

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos, una latita de caviar, doscientos gramos de jamón serrano, dos dientes de ajo, unas ramas de perejil, ocho almendras fritas, aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan los dientes de ajo, se les elimina el germen y se majan en un almirez junto a las almendras fritas y unas ramitas de perejil.

Se pica el jamón y se separan las yemas de las claras. Se baten las claras a punto de nieve y las yemas por separado.

En una sartén con aceite, se comienza a rehogar el jamón, se añaden las claras, se remueve y cuando comienzan a cuajar, se añaden las yemas batidas, se sazona y se cuaja.

Se sirve el revuelto en cuatro platos, se riega con el majado, se añade una cucharadita de caviar, y se sirve.

Receta del fondo de Caviar de Riofrío, original de Miguel López Castanier

99
...

Huevos Revueltos con Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un filete de esturión de ración, ocho huevos, un trocito de queso para rallar, perejil, un manojo de espárragos, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión un par de minutos en agua hirviendo, se trocea en porciones y se reserva.

A los espárragos se les quitan los tronchos duros y se cuecen en agua con sal un cuarto de hora. Se trocean y se reservan.

Se rehogan en una sartén con mantequilla los espárragos y el esturión, se reservan.

Se baten los huevos, se salpimientan, se les agrega el perejil picado y en la misma sartén con mantequilla, se comienzan a cuajar. Cuando estén a medio cuajar, se salpimientan, se añaden los espárragos y el esturión, se le ralla el queso y se terminan de cuajar los huevos.”

Receta de Marie Chantall. Este plato se describe como desayuno del Presidente Roosevelt en “Vientos de Guerra” de Herman Wouk

Lasaña de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Seis hojas de pasta de lasaña, un taco de esturión, cuatro huevos duros, una tarrina de pimientos asados, un bote de salsa holandesa, queso rallado, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se deja el esturión toda la noche en agua con sal, para que pierda parte de su grasa. Se asa a la parrilla, se desmiga y se reserva.

Se cuece la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante, con agua abundante y sal. Se escurre y se reserva.

En una fuente de horno untada de mantequilla, se coloca una hoja de lasaña, sobre ella las tiras de pimiento, rodajas de huevo duro y esturión, formando una capa, se recubre con una hoja de lasaña y se repite hasta poner la última.

Se riega con la salsa holandesa (se puede hacer con bechamel), se le ponen unas porcioncitas de mantequilla, se espolvorea queso rallado y se lleva a horno a media potencia, veinte minutos, se gratina cinco minutos más y se sirve.”

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva) Nos la dio una señora veraneante de Badalona



Macedonia de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos naranjas, un plátano, una manzana, un kiwi, unas hojas de hinojo, un limón, una hoja de laurel, un clavo, dos tomates, una lechuga, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el esturión en agua abundante, con medio limón, la hoja de laurel, el hinojo y el clavo. Se pica a cuchillo y se reserva.

Se pelan las frutas, se trocean y se mezclan, se pela el tomate, se le quitan las pepitas y se trocea; se trocea la lechuga y se añade el esturión picado, se mezcla todo, se riega con el zumo del limón, se aliña con aceite, se salpimenta; se remueve y se sirve frío.”

Maquis de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un tazón de arroz, un paquete de algas nori, cien gramos de esturión ahumado, una cebolleta, cuatro cucharadas de salsa de soja, seis gotas de aceite de sésamo, un bote de sucedáneo de caviar, un limón.

PREPARACIÓN:

“Se cuece el arroz en agua abundante como quince minutos, hasta tener un arroz blanco. Se enfría en el grifo con agua abundante, se escurre.

En una esterilla de liar, se coloca la lámina de alga nori, sobre ella una porción de arroz, encima una loncha de ahumado y la cebolleta picada. Se lía como un cigarro (al final se consigue, no es difícil) y se corta en cilindritos de dos dedos de largo.

Se sirve acompañado de una cucharadita de sucedáneo de caviar, se riega con zumo de limón y salsa de soja.”

Son los rollitos de alga y arroz de los platos japoneses. Esta receta es de mi amigo Augusto Martínez de Riotinto; lleva sucedáneo por motivos económicos, si se le pone Caviar, no es que mejore ¡es la Gloria!

101
...

Marinado Casero de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos filetes de esturión que encaren, un paquete de azúcar, un paquete de sal, unas ramitas de eneldo, jengibre.

PREPARACIÓN:

“Se limpian los filetes de esturión de espinas, se lavan, se escurren y se secan muy bien con papel de cocina. Se les ralla el jengibre, se colocan las ramitas de eneldo entre ellos, se encaran y se llevan a una fuente con una base de azúcar y sal ligadas mitad y mitad. Se recubren con el resto de la liga de sal y azúcar, se lía en caja con papel de estaño y se lleva a la nevera tres días, para que marine.

Transcurridos estos, se eliminan la sal y el azúcar, se filetea muy finito con un cuchillo de jamón, y se sirve regado con aceite de oliva y/o salmorejo.”

Es la adaptación al esturión de una receta común de salmón. ¡Queda exquisito!

Melón con Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un melón, un paquete de esturión ahumado, dos cucharadas de aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión ahumado en láminas muy finas con un cuchillo de cortar jamón. De emplata, se sazona y se riega con aceite de oliva extra.

Se corta el jamón en taquitos, se escurre el aceite del esturión y se pinchan ambos sobre el melón con un palillo. Se sirve.”

Queda muy bien como canapés en bodas, bautizos etc.

Menestra de Carne de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Ochocientos gramos de esturión fresco, doscientos gramos de atún fresco, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de aceite, medio litro de agua, dos cucharadas de pasas, medio vasito de agraz, un huevo batido, un huevo duro, dos cucharadas de aceite, canela, azafrán, clavo, hierbas aromáticas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocean el esturión y el atún, y se pican a cuchillo como se trocea la carne de ternera. Una vez picado viértalo en una cacerola en la que haya aceite y mantequilla. Hágalo dorar lentamente, mezclando con una cuchara, y desmenúcelo de manera que parezca carne picada.

Cuando se vaya agrupando, incorpore un poco de caldo de esturión o de cualquier otro pescado que no sea salado, o bien agua hasta que el pescado quede totalmente cubierto. Agregue al caldo o agua un poco de pimienta, canela y azafrán, y al finalizar su cocción añada pasas.

Justo antes de servir agregue también un manojo de hierbecillas, agraz entero o claro.

Si prefiere tener una menestra más espesa añada al agraz el huevo batido y el huevo duro con clavos de especias incorporados.”

Receta de Bartolomeo Scappi cocinero del Papa Pio V. Scappi mantuvo una polémica con otro gran cocinero del Renacimiento, Martino Rossi sobre la forma de cocinar el esturión. Para Rossi el esturión debía cocinarse en pieza entera, lo que requería grandes marmitas; Scappi se decanta en sus recetas por el esturión troceado hervido con sal y vino, con lo que dice toma mejor el sabor.

Migas con Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de pan “asentao con dos días”, mitad del cuarto de jamón, un filete de esturión, medio vaso de aceite de oliva bueno, una cabeza de ajo, una chispa de agua y sal.

PREPARACIÓN:

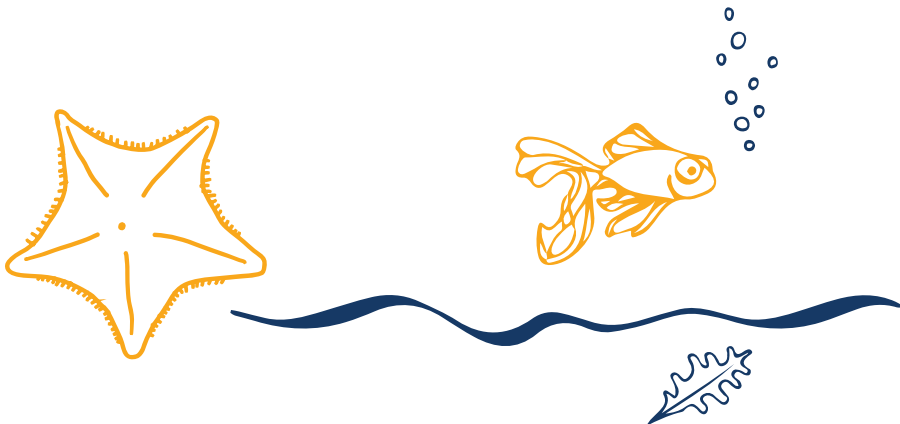
“Se pica el pan en trocitos para migas el día antes por la noche, se espolvorea con agua y sal, se tapa con un paño húmedo y se deja dormir.

En una sartén con un diente de ajo picado, se dora la tajada de esturión, por ambos lados un par de minutos o quizás algo más. Se desmiga y se reserva. Se corta el jamón en taquitos diminutos, se reservan.

Se llevan a un perol los taquitos de jamón y de pescado, se les dan unas vueltas, se sacan y se reservan. En el mismo perol y aceite, se doran los dientes de ajo, partidos en dos porciones. Se reservan con el pescado y el jamón.

Se lleva al perol el pan migado, se le va añadiendo el aceite poco a poco removiendo con un cucharón de madera, cuando este doradito el pan se añaden los ajos, los trocitos de jamón y de pescado, se les dan unas vueltas y se sirven.”

Desayuno campero de la abuela de Isabel Gracia de Trebujena. Se puede acompañar con salmorejo. En Gor (Granada) nos dieron una receta muy parecida



Milhojas de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de esturión ahumado, un paquete de hojaldre, dos naranjas, una cebolla, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en rodajas muy finas, se lleva a una fuente con el zumo de naranja y se reserva.

Se corta la cebolla en rodajas muy finas y se dora en aceite. Se reserva.

Se aplana el hojaldre con un rodillo, se corta en cuadrados del tamaño de una rodaja de pan de molde, se napa con la cebolla, se colocan rodajas de esturión ahumado, se repite la serie. Se elaboran cuatro milhojas, se llevan a una fuente de horno, se hornean hasta que este hecho el hojaldre y se sirven acompañadas de ensalada de verdura.”

Receta recogida de un envase de esturión ahumado

104
...

Mousse de Esturión



INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, cien gramos de mantequilla, hinojo picado, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, un pimiento, una cebolla, un vasito de nata liquida, cuatro cucharadas de tomate frito, aceite, perejil, alcaparras, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pasa el esturión por aceite en una sartén, se saca se deja enfriar, se corta en trocitos y se tritura en la batidora. Se derrite la mantequilla al baño María, se agrega la pasta, y se continua batiendo, hasta obtener una pasta cremosa, se agrega un pelín de hinojo, y se trabaja. Se coloca la crema en cuatro moldes individuales, que se reservan en el frigorífico unas cuatro horas.

Se fríe en aceite el pimiento picado, se agrega la cebolla picada, y se fríe hasta que esta quede transparente. Se añade el tomate frito, se salpimenta, se añaden vino blanco, la hoja de laurel y se cuece como unos quince minutos. Se enfría, se añaden la nata, las alcaparras, se quita la hoja de laurel y se pasa por la batidora. Se obtiene una salsa.

Se desmoldan las mousses, que se sirven acompañadas de la salsa, y se adornan con alcaparras y perejil picado.”

Paella de Gulas y Sollo Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de arroz, un litro de caldo de pescado, dos dientes de ajo, un pelín de guindilla molida, una cucharada de culantro fresco picado, aceite, un cuarto de kilo de gulas, un paquete de esturión ahumado, una lata de guisantes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una sartén con aceite se sofríen los ajos cortados en láminas, se añade una chispa de guindilla molida, y cuando doren los ajos, se añaden las gulas, se saltean un minuto y se reservan.

Se lleva el aceite a la paella, se esparce el arroz y se rehoga una chispita. Se añaden el caldo de pescado, el esturión picado, se deja cocer un cuarto de hora. Si pide más agua se le añade. Se añaden los guisantes, se rectifica de sal y pimienta y se deja cocinar un par de minutos.

Se retira del fuego, se añaden las gulas, se deja reposar cinco minutos y se sirve.”

Este plato recogido en Coria del Río, en la receta original levaba angulas, otra especie extinguida en la practica del Río Guadalquivir

105
...

Pan de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de esturión ahumado, un huevo, cuatro rebanadas tostadas, de pan de pueblo, dos tomates, tres dientes de ajo, medio vasito de aceite, miga de pan de ayer, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

“Se filetea el esturión en lonchas muy finas empleando un cuchillo de cortar jamón, se reservan en aceite de oliva.

Se pelan los tomates, se les quitan las pepitas, y se ponen en la batidora con el aceite, la miga de pan del día anterior, los dientes de ajo, el huevo crudo, un chorrito de vinagre y una pizca de sal.

Una vez obtenido el salmorejo, se untan con él las rebanadas de pan, se colocan encima los filetes de esturión, se riega con una chispa de aceite y se corta todo en cuadritos. Se sirve frío.”

Receta común de los bares del Aljarafe en Sevilla

Pastel de Esturión Picado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión fresco, tres cebollas, una patata cocida, una lámina de hojaldre, dos dientes de ajo, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pican la cebolla y el ajo, se llevan a una sartén con aceite y se rehogan. Se pica el esturión a cuchillo y se añade a la sartén; se deja cocinar unos minutos.

Se forra un molde de horno con la lámina de hojaldre, se vierte el encebollado, se iguala y se tapa con hojaldre dejando un hueco en el centro para que respire y haga de chimenea al cocer.

Se lleva a un horno a ciento ochenta grados y se deja hacer hasta que este el hojaldre crujiente. Se sirve.”

Receta recogida en Murcia. Es en esencia el típico pastel de carne picada, pero con esturión

106
...

Pastel de Patata, Esturión y Cebolla

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas, cuatro cebollas, un filete de esturión de medio kilo, cuatro cucharadas de aceite, un vasito de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión minuto y medio en agua hirviendo, se pica a cuchillo y se reserva.

Se pelan las patatas y las cebollas, se trocean en pedacitos minúsculos, se ligan entre si, se añaden el aceite, el vino y se salpimientan.

En una fuente de horno untada con aceite, se coloca una base de mezcla de patata y cebolla, sobre ella una capa de pescado picado, se cubre con otra capa de patata y cebolla, otra de pescado y finalmente una capa de patata y cebolla.

Se le riega con una cucharada de aceite y se lleva al horno hasta que la patata este hecha. Se sirve caliente, tal cual.”

Receta recogida en Almensilla (Sevilla)

Pastelitos de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de esturión ahumado, un paquete de puré de patatas de un cuarto de kilo, dos cucharadas de nata fresca, una cucharada de aceite, una cucharada de mantequilla, una ramita de perejil, mayonesa, sal y limón.

PREPARACIÓN:

“Se prepara el puré de patata siguiendo las indicaciones del fabricante, impresas en el paquete, se le añaden el zumo del limón, la nata y la mantequilla. Se pica muy fino el esturión ahumado a cuchillo, se liga con el puré de patata, también se liga una cucharada de aceite.

Se untan con mantequilla moldes individuales y se rellenan con la pasta, se meten en el frigorífico dejándolos enfriar. Se desmoldan y se sirven adornados con mayonesa y perejil.”

107
...

Patata Rellena de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro patatas grandes, cuatro palitos de delicias del mar, ocho gambas cocidas, un paquete de esturión ahumado, mayonesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pican los palitos de delicias del mar, se trocean las gambas, se les liga el esturión ahumado picado a cuchillo, se salpimenta y se le añade la salsa mayonesa. Se liga íntimamente y se reserva.

Se lían las patatas en papel de aluminio y se asan en el horno. Si tienes chimenea, las asas en la chimenea con los rescoldos.

Una vez asadas, se abre el papel de aluminio, se colocan en un recipiente de barro y se terminan de abrir, rajándolas a lo largo. Se rellenan generosamente con la pasta, y se sirven calientes.”

Receta recogida en Villafranca del Penedés



Paté de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión ahumado, doscientos gramos de mantequilla, medio vasito de jerez, un diente de ajo, albahaca, tomillo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se trocea el esturión ahumado y se lleva al vaso de la batidora, se añaden la mantequilla, el jerez, el ajo picado, la albahaca, el tomillo, se salpimenta y se bate hasta tener una mezcla homogénea.

Se envasa en un tarro, se mete en la nevera, y pasada una hora estará listo para su consumo.”

Receta propia

108
...

Pavías de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, dos limones, un pelín de vinagre de manzana, dos cucharadas de azúcar, culantro, un tazón de harina, media cucharadita de levadura en polvo, un vasito de Casera, un vasito de leche, azafrán, aceite, sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo dos minutos y medio, se escurre, se corta en tiras de unos cinco centímetros y se marina como una hora en el zumo de los dos limones, el pelín de vinagre de manzana, las dos cucharadas de azúcar, el culantro picado y se añade un poco de agua hasta cubrir, si hace falta.

Se prepara una crema de rebozar con la harina, el vasito de Casera, el vasito de leche, la sal, la levadura, y el azafrán. Se bate bien y se reserva.

Transcurrida la hora de maceración (mas o menos) se embadurnan las tiras de esturión, y se fríen en aceite muy caliente, hasta que la parte exterior, quede dorada y crujiente; se sirven emplatadas en una fuente con acompañamiento de lechuga picada en juliana.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla). La señora que nos paso la receta nos cometo “las hacia mi abuela y estaban riquísimas”. En Murcia encontramos una receta similar, con otra denominación.

Picadillo de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de esturión ahumado, dos tomates, un diente de ajo, un pimiento verde, un pimiento rojo, dos limones, cebolla, ajo, vinagre, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión ahumado con un cuchillo de cortar jamón, en lonchas muy finas, se maceran en zumo de limón como una hora.

Se pican en trocitos muy finos los tomates, pelados y sin pepitas, los pimientos, la cebolla, el diente de ajo, se añaden, el aceite, el vinagre, el esturión ahumado, se salpimenta, se homogeneiza y se sirve.”

Receta recogida en Villafranca del Penedés. Nos llamo la atención que el vinagre era de cava

109
...

Pimientos de Piquillo Rellenos de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lata de pimientos de piquillo, un paquete de esturión ahumado, cien gramos de champiñones, dos dientes de ajo, dos cucharadas de tomate frito, dos huevos, harina de freír, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se limpian y se pelan las setas, en una sartén con aceite, se le dan unas vueltas con los ajos picados, se añaden el esturión picado a cuchillo, la salsa de tomate, un huevo batido, y sal. Se les dan unas vueltas, y se rellenan los pimientos con la masa resultante. Se pasan por harina y huevo batido. Se fríen en abundante aceite caliente. Se sirven acompañados de una salsa de cava.”

Receta recogida en Villafranca del Penedés



Potaje de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, dos cebollas picadas, un vaso de vino blanco, medio vaso de agraz, una cucharada de aceite de oliva, canela, azafrán, hierbas aromáticas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Coja el esturión y lávelo en agua tibia de modo que desaparezca la viscosidad que lleva encima. Lávelo nuevamente en agua fría. En una cazuela coloque la cebolla picada y frita, el vino blanco y el agraz. Incorpore a la cacerola el esturión y añada agua hasta que quede bien cubierto. Póngalo a hervir sin hacer espuma. Cuando este casi cocido, agregue pimienta, canela y bastante azafrán. Cuando disponga a servirlo añada también un manojo de hierbecillas. En verano se puede sustituir el agraz claro por pasas y en invierno, por ciruelas o guindas.”

Receta de Bartolomeo Scappi cocinero del Papa Pío V (1598)

110
...

Pudín de Esturión y Cangrejos de Río

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión, tres cuartos de kilo de cangrejos de río, dos huevos, dos vasos de nata, un vaso de vino blanco, una cucharada de harina, tres cucharadas de mantequilla, un chorrito de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se lava el esturión, se pica a cuchillo, se le ligan dos vasos de nata y las claras de huevo batidas a punto de nieve, se salpimenta, se liga y se lleva en un molde untado de mantequilla, a cocer a baño María suave, solo para que cuaje.

Se escaldan los cangrejos en agua con sal, se les saca la carne, se chafan las cabezas y las cáscaras, se sofríen con mantequilla, se añade el vino blanco y se pasan por un chino, para sacar solo el caldo.

Se dora en mantequilla la harina, se añade el jugo de cangrejos, las yemas batidas, el resto de la nata y la carne de, los cangrejos, se adereza y se pasa por el turmix. Se riega el pudín con la salsa y se sirve.”

Receta recogida en la Isla Mayor (Sevilla)

Quiche de Esturión Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de esturión ahumado, doscientos gramos de harina, setenta y cinco gramos de mantequilla, setenta y cinco gramos de manteca de cerdo, una cucharada de zumo de limón, tres huevos, unas lonchas de jamón de York, medio vaso de leche, una cucharada de nata, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se corta el esturión ahumado con un cuchillo de jamón en lonchas muy finas, se emplatan y se riegan con aceite. Se reservan como una hora.

En una fuente se mezclan harina con manteca y mantequilla, el zumo de limón, un huevo batido y un pizco de sal. Se agrega el agua necesaria para formar una masa.

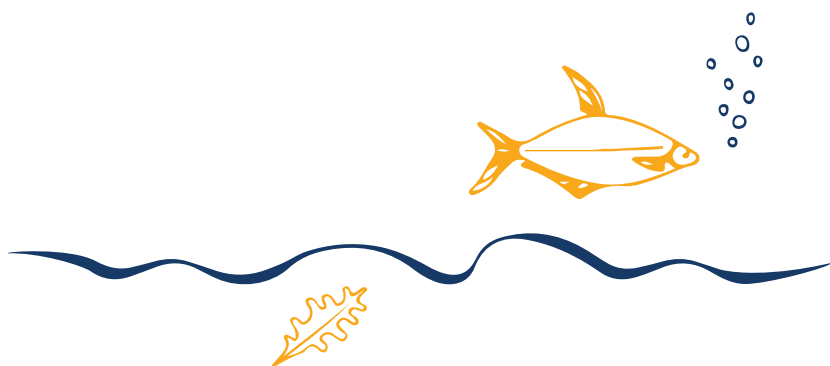
Se bate y cuando todo este unido, se vierte sobre una mesa, en la que hemos espolvoreado harina, se forma una bola y se extiende con un rodillo de amasar. Se trabaja y se reserva media hora cubierta con un trapo húmedo.

Se vuelve a extender la masa con el rodillo, se forra un molde previamente untado con manteca.

En recipiente aparte se baten dos huevos, se les añaden la nata, la leche y se bate todo, se rectifica de sal y se reserva.

En el molde forrado con la masa extendemos las lonchas de jamón de York, sobre ellas las de esturión ahumado y se recubre con el batido de huevos y leche. Se lleva a un horno a doscientos grados y se deja unos tres cuartos de hora.

Se saca del molde, se adorna y se sirve no muy caliente.



Ragout de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, cien gramos de judías verdes, dos zanahorias, dos cebolletas, dos patatas, tomillo, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, dos cucharadas de salsa de tomate, nuez moscada, aceite, harina, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo, se trocea el pescado y se adereza con sal. Se guarda un par de horas, se pasa por harina y se fríe hasta que dore. Se reserva.

En una cazuela con el aceite de freír el esturión, si hace falta se le añade algo más, se rehogan las judías verdes troceadas, la zanahoria pelada y troceada, las cebolletas picadas, se añaden el laurel, el tomillo, el perejil, el vino, la salsa de tomate, se ralla la nuez moscada y se salpimenta. Si nos queda muy clara la salsa, se añade media cucharada de harina, pero no hará falta.

Se cubre con la salsa el pescado que se había reservado, y se cuece unos minutos. Se añaden las patatas, un poco de agua y se cuece veinte minutos. Se sirve caliente.”

112
...

Revuelto de Espárragos y Sollo Ahumado

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de sollo ahumado, doce espárragos trigueros cocidos, cuatro huevos, dos cebolletas, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, dos pimientos asados, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se pica el sollo a cuchillo (como las angulas). Se reserva.

Se rehogan en aceite, las cebolletas cortadas en juliana y los ajos picados. Cuando pochen, se añaden los espárragos troceados, el sollo, se salpimenta y se rehoga unos minutos.

Se baten los huevos, se añaden, se revuelve solo hasta que cuaje el huevo, dejándolo jugoso. Se adorna con pimientos asados aliñados y se sirve.”

Receta recogida en la Caseta de Feria “El Estoque” en la Feria de Sevilla de 2005

Ruedas de Cangrejo y Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de toast, cuatrocientos gramos de ensaladilla de cangrejo, un paquete de esturión ahumado, una lechuga.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en lonchas finitas con un cuchillo de jamón. Se coloca con un molde cilíndrico, una porción de ensaladilla de cangrejo sobre el toast, formando un cilindro. Se cubre con un par de lonchitas de esturión ahumado y se sirven sobre un lecho de lechuga cortada en juliana.”

Esta exquisitez nos la sirvieron en La Plaza del Arco en Caravaca de la Cruz (Murcia)

Se puede sustituir el toast por pan de molde cortado en ruedas y tostado

Salteado de Esturión

113
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de esturión, un vasito de vino de Jerez, dos cucharadas de azúcar, dos cucharadas de salsa de soja, medio vasito de ketchup, ralladuras de jengibre, un diente de ajo rallado, un cuenco de arroz blanco, un pimiento de piquillo picado, una cebolleta chica, aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se mezclan en un cuenco la mitad del jerez, una cucharadita de salsa de soja, azúcar y sal. Se bate hasta emulsionar y se reserva.

En otro cuenco se mezclan el jengibre, con el ajo picado, el pimiento picado y la cebolleta picada. La salsa que se liga, se reserva.

Se escalda el esturión en agua hirviendo, se corta en filetes, y posteriormente estos en tiras. Se colocan en una fuente con el resto del vino de Jerez y la salsa de soja, se dejan marinar como una hora, se deja que el pescado se impregne bien.

En una sartén con aceite muy caliente, se saltean las tiras de pescado, se escurren bien, se llevan a una fuente y se riegan con la mezcla de jengibre, se remueve y se dejan reposar un par de minutos. Se riegan con la salsa de jerez y el ketchup, se remueve bien y se sirven acompañadas de arroz blanco.”

San Jacobo de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho filetes de esturión, un vaso de vino, una hoja de laurel, el zumo de un limón, cuatro lonchas de queso, cuatro tiras de bacón, un huevo, pan rallado, aceite, un puñadito de champiñones, un puerro, nata, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escaldan los filetes de esturión en agua hirviendo durante un minuto, se marinan con el vaso de vino blanco, la hoja de laurel, y el zumo del limón, durante unas dos horas.

Se prepara un bocadillo entre las lonchas de pescado, se colocan en su interior la loncha de queso y la tira de bacón. Se pasan por huevo batido y pan rallado. Se fríen en aceite abundante.

Se prepara una salsa de champiñones rehogando el puerro con la hoja de laurel, cuando esta a la mitad se le añaden los champiñones, el vino y el zumo del limón. Una vez rehogados, se quita el laurel y se pasan por la batidora, se añade la nata y se salpimenta. Se riegan los San Jacobo con esta salsa, y se sirven calientes.”

114
...

Satsyvi de Esturión

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de esturión en rodajas, doscientos gramos de nueces, seis cebollas, cien mililitros de vinagre de vino, cuatro clavos, siete granos de pimienta roja molida, dos hojas de laurel, sal al gusto.

PREPARACIÓN:

“Se hierven las rodajas de esturión junto con las hojas de laurel en el agua hasta que estén listas. Previamente se le ha añadido la sal. Se coloca el esturión sobre una fuente. Se machacan las nueces y el ajo (en una batidora o en un mortero). Se cortan las cebollas en redondeles y se mezclan con las nueces y con el ajo. Posteriormente, se vierten en el caldo para formar unas gachas suaves. Se hierva esta salsa a fuego lento durante diez a quince minutos. Antes de apagar el fuego, se le añaden la pimienta molida, la canela y el vinagre.

Se rocía la salsa caliente sobre el esturión. Se deja enfriar y se decorará el plato con las hojas de lechuga, las rodajas de limón y las aceitunas.”

Receta del fondo de Riofrío, se trata del Plato Nacional de Georgia

Sollo al Estilo Mozárabe

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro filetes de esturión, una cebolla, cuatro dientes de ajo, medio pimiento rojo, medio pimiento verde, un vasito de tomate natural triturado, dos cucharadas de azúcar, pasas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela de barro, sofríe la cebolla con los ajos, los pimientos (todo muy picadito), se le añade el tomate y se cocina hora y media.

Al esturión se le da, en una plancha, vuelta y vuelta, se añade a la cazuela, se cocina cinco minutos, se le añade el azúcar y se emplata. Se le riegan las pasas por encima y se sirve.”

Receta recopilada y adaptada por Carmen Marín Cruz del Mesón Río Chico de Jaén. Al esturión se le llamo sollo en la edad media, denominación que aun hoy perdura



Solomillo de Esturión a la Cerveza

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de solomillo de esturión, cincuenta gramos de tocino de jamón, un botellín de cerveza, un cuarto de kilo de champiñones, dos cebollas, una zanahoria, dos dientes de ajo, un vasito de aceite de oliva, perejil, harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se mecha el solomillo de esturión con el tocino de jamón, se sazona con sal y pimienta, se pasa por harina.

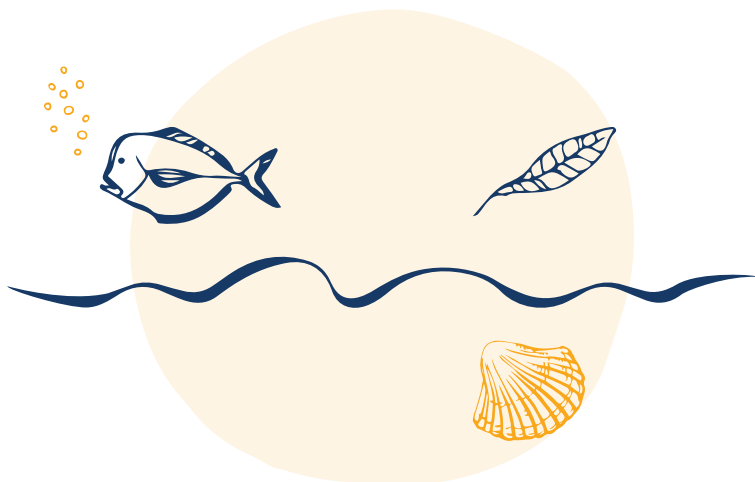
En una cazuela de barro con aceite y la cabeza de ajo, se dora el solomillo, se escurre y se reserva.

En este mismo aceite se sofríen la cebolla cortada en rodajitas, el otro diente de ajo picado, y la zanahoria cortada en rodajitas. Cuando ha dorado la verdura, se añaden el botellín de cerveza, el solomillo y agua hasta cubrir, se cuece hasta que este hecho el solomillo (unos quince minutos).

Se limpian los champiñones, se les quitan los rabitos y se reservan las cazoletas.

Se saca el solomillo, se deja enfriar y se corta en rodajas. Se pasa la salsa por un pasapurés, se añaden los tallos de los champiñones, se cuece la salsa y se salpimenta

Se sirve con las cazoletas asadas de acompañamiento, regado todo por la salsa y adornado con perejil.”



Sopa de Cabeza de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Una cabeza de esturión, una zanahoria, una cucharada de perejil picado, una cebolla, una cucharada de tomate frito, una cucharada de harina, una cucharada de aceite, un diente de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpia la cabeza de esturión quitándole los ojos, las agallas y el hocico. Se deja cuatro horas en agua con sal.

Se le cambia el agua y se cuece con el resto de los ingredientes. Se saca la cabeza y se le quitan las mijitas comestibles; el agua con los ingredientes se pasa por un chino, se vuelve a la cazuela, se añaden las mijitas comestibles de la cabeza, se calienta y se sirve con cuscurritos de pan frito.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla)

Soufflé de Esturión y Gambas

117
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de esturión ahumado, medio kilo de gambas, un vaso de vino, cuatro huevos, una cucharada de harina, un vasito de nata, un chorrito de jerez seco, una cucharada de mantequilla, dos cucharadas de queso rallado, aceite, y sal.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión ahumado en lonchas muy finas con un cuchillo de cortar jamón se emplatan y se riegan con aceite de oliva. Se dejan reposar como una hora.

En una cazuela se derrite la mantequilla, se añade la harina, sin dejar de mover durante un par de minutos, se añade el vino blanco, se reduce. Se añaden las yemas de los huevos, se remueve, se añaden el pescado, las gambas, la nata, el jerez, y la sal. Se baten las claras a punto de nieve, se añaden y se pasa por la trituradora

En un molde al efecto, untado de mantequilla, se vierte todo, se espolvorea con queso rallado y se pone en horno fuerte durante unos tres cuartos de hora. La mezcla debe subir, dorar por encima y quedar cremosa en su interior.”

Receta propia. Tiene una cierta complicación. Se puede hacer con salmón ahumado u otro pescado ahumado

Souquet de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de esturión, una cebolla, cinco tomates, ocho dientes de ajo, medio vasito de aceite, dos patatas medianitas, un picatoste, un vasito de vino blanco, perejil, doce almendras, tres avellanas, dos cabezas de ajo, un vaso de caldo de pescado, media cucharadita de azúcar, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela con aceite muy caliente, se echan los tomates pelados y sin pepitas, la cebolla cortada muy fina y cinco ajos cortados muy finos, se añaden perejil picado y media cucharadita de azúcar.

Cuando el sofrito haya reducido a salsa, se le añaden las patatas peladas y cortadas en rodajas, se remueven y se añade el caldo hasta cubrirlas.

Se escalda el esturión, se trocea, se lava y cuando las patatas estén casi tiernas se añaden al guiso. Con el pan frito, las almendras, las avellanas, un vasito de vino blanco (hay quien le pone vinagre) y el perejil. Se hace un majado y se añade al guiso, se dejan cocer las patatas y el pescado hasta que estén hechos. Se sirve caliente con trocitos de pan frito.”

Receta adaptada de una de la Semana Gastronómica del Esturión del Valle de Arán

Supremas de Esturión con Puerros

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro supremas de esturión, una cebolla, un puerro, una rama de apio, dos cucharadas de alcaparras, docena y media de aceitunas negras sin hueso, una copa de jerez, cuatro cucharadas de aceite, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“En una cazuela de barro con aceite, se rehoga la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden el ajo picado, el apio cortado a rodajas y el puerro cortado a juliana. Cuando hayan rehogado, se añaden las supremas de esturión, se hacen por los dos lados.

Se añaden las alcaparras, las aceitunas partidas en cuatro porciones, el vino y se adereza con sal y pimienta. Se deja cocer cinco minutos, se deja reposar otros cinco y se sirve en la misma olla.”

Receta de Ludmila Rubi recogida en Huelva.

Tabla de Ahumados

INGREDIENTES: (4 personas)

Cincuenta gramos de anchoas ahumadas, de mojama, de anguila ahumada, de arenques ahumados, de truchas ahumadas, de esturión ahumado, de pez espada ahumado, de bacalao marinado, de salmón ahumado, aceite de oliva, eneldo, rebanadas de pan tostado, mantequilla.

PREPARACIÓN:

“Se cortan los pescados con un cuchillo de cortar jamón en lonchas muy finas, se colocan en una tabla de madera y se riegan con un pelín de aceite de oliva y eneldo picado.

Se untan las tostaditas con mantequilla, se recubren con un trozo de pescado ahumado y se consumen.”

Este plato lo ponen exquisito en los restaurantes del Corte Inglés, aunque hay que pedirlo, no suele venir en la carta

119
...

Taco de Esturión Vuelta y Vuelta

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro tacos de lomo de esturión, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se limpian bien los lomos de esturión se cortan en tacos de cuarto de kilo cada uno, se embadurnan en aceite y se llevan a la plancha. Se asan vuelta y vuelta, y se sirven acompañados de una ensalada.

La receta original, no elimina grasa antes de asar los tacos. Para nuestro gusto queda mejor si se desengrasa en agua con sal la noche anterior, aunque pierde sabor.”

Receta recogida en Barcelona



Tarta de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lámina de hojaldre, un filete de esturión, cuatro cebollas, un diente de ajo, dos cucharadas de salsa de tomate, dos cucharadas de aceite, medio vaso de vino blanco, cien gramos de aceitunas sin hueso, dos huevos duros, dos tomates, perejil, orégano, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se extiende la masa con el rodillo, y se forra una tartera con ella. Se cuece en el horno unos veinte minutos.

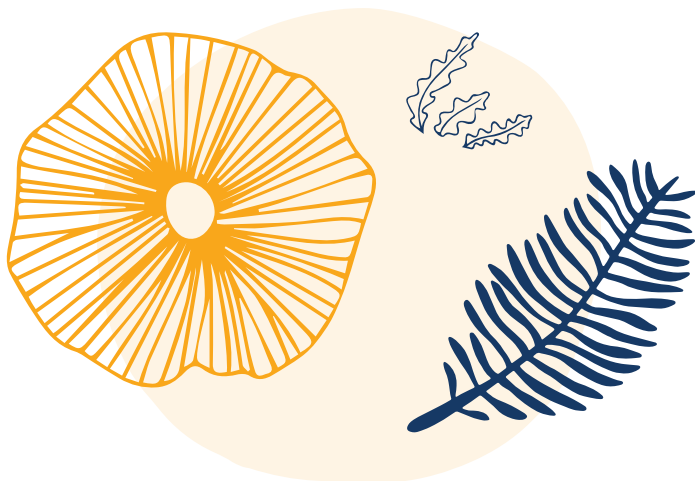
Se escalda el esturión un minuto y medio, se pica a cuchillo y se reserva

Se rehogan con el aceite las cebollas picadas y los ajos, cuando la cebolla comience a dorar, se le añade el pescado picado, la salsa de tomate y el vino blanco.

Se deja hervir unos minutos, se retira, se rectifica de sal y pimienta, se añaden el orégano y el perejil picado.

Se vierte el preparado en el molde de masa, se recubre con rodajas de tomate y huevo duro, se adorna con aceitunas sin hueso, una ramita de perejil y se sirve.”

Receta de María del Carmen Fernández (Ayamonte). Se puede hacer con atún, pez espada, o similares



Tartar de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de filetes de esturión, dos chalotas, un pepinillo en vinagre, una cucharada de alcaparras, dos huevos, una cucharada de salsa tabasco, una cucharada de pimentón y sal.

PREPARACIÓN:

“Se pican los filetes de esturión con un cuchillo muy afilado, primero en láminas muy finas, se trocean estas en juliana muy fina y posteriormente en daditos diminutos. Se lleva a una fuente honda, se le pican las chalotas, las alcaparras, y el pepinillo. Se ligan íntimamente con las yemas de huevo batidas, el pimentón, la salsa tabasco y se rectifica de sal.

Se preparan cuatro tortas con la mezcla, se dejan reposar una hora y se sirven acompañadas de ensalada de lechuga y tomate, aderezada con limón.”

Receta adaptada de una de la Semana Gastronómica del Esturión del Valle de Aran

121
...

Timbal de Esturión y Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro ruedas de melón de la parte central, aceite de oliva, veinte lonchas de esturión ahumado, veinte gambas cocidas, mayonesa, una cucharada de zumo de naranja, alcaparras, ocho almendras.

PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión ahumado en lonchas finas, se emplatán y se reservan.

Se limpian las ruedas de melón y se les quita la pulpa. Esta pulpa se tritura un poco, se le añaden las almendras picadas muy finas y se pone como base en el interior de las ruedas de melón. Sobre ella, se colocan las lonchas de esturión, las gambas picadas y se recubre con mayonesa a la que le hemos batido una cucharadita de zumo de naranja. Se adorna con una gamba y una alcaparra. Se sirve frío.”

Tomates Rellenos

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho tomates, dos rodajas de esturión , ocho anchoas, medio vaso de nata de cocer la leche, ocho aceitunas, dos cucharadas de aceite y mayonesa.

PREPARACIÓN:

“Se doran las rodajas de esturión en una sartén con aceite, unos tres minutos por cada lado. Se dejen enfriar, se pican a cuchillo y se reservan.

Se cortan los tomates por la corona, se vacían y se dejan escurrir boca abajo para que suelten el caldito sobrante. Se eliminan las semillas, y la pulpa se liga con el pescado picado, las anchoas y la mantequilla. Se obtiene una pasta.

Se rellenan los tomates con la pasta, se cubre con una porción de mayonesa y una aceituna. “

Receta recopilada en Gelves. En Villafranca del Penedés encontramos una receta muy parecida

122
...



Tortilla de Henar

INGREDIENTES: (4 personas)

Trescientos gramos de esturión, seis cucharadas de pan rallado, tres patatas grandecitas, cuatro huevos, dos pimientos morrones, cien gramos de guisantes, cocidos, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo durante un minuto, se trocea para tortilla y se dora un pelín en aceite.

Se pelan las patatas, se cortan para tortilla y se sancochan en aceite. Cuando casi estén las patatas, se añaden los guisantes y el pimiento cortado para tortilla, se rehogan unos minutos, se sazonan y se añade el pescado, se liga y se escurre el aceite.

Se baten las claras a punto de nieve, se añaden las yemas, se continua batiendo y se ligan el resto de los ingredientes. Se llevan a una sartén con aceite y se lía una tortilla procurando que no quede muy hecha.”

Receta de la Provincia de Segovia. Es parecida a una tortilla Sacromonte

Tortilla de Huevas de Esturión y Huevos de Gallina

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de hueva fresca de esturión, ocho huevos, un ramito de hierbas, un chorrito de leche, una cucharada de zumo de naranja amarga, una cucharada de azúcar, canela, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Coja las huevas de esturión frescas, pique en un mortero y tamice. Añada los huevos de gallina batidos y acompañados de hierbecillas trituradas, pimienta, canela, sal y un poco de leche o agua. Elabore la tortilla de manera tradicional y sirva por encima canela, azúcar, y zumo de naranja agria. Estas tortillas también se pueden preparar miga de pan en lugar de huevos de gallina.”

Receta de Bartolomeo Scappi cocinero del Papa Pio V (1611)

123
...

Tostadas de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde, dos tomates, dos huevos, un paquete de esturión ahumado, una cucharada de nata líquida, aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se tuestan ligeramente las rebanadas de pan de molde y se reservan. En una sartén con un par de cucharadas de aceite se vierten los huevos batidos, la cucharada de nata y el esturión desmigado, se hace un revuelto.

Se colocan sobre cada tostada unas rodajas de tomate, se le pone encima un poco del revuelto y se sirve.

Van muy bien para desayunos, o para cenas informales.”

Receta recogida en Gines (Sevilla)

Tulipas Rellenas de Paté de Esturión

INGREDIENTES: (8 personas)

Ocho tulipas, cien gramos de esturión, cien gramos de hígado de esturión, una cebolla, dos dientes de ajo, una zanahoria, una cucharadita de comino molido, una cucharadita de orégano, un chorrito de leche, un huevo, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se filetea el esturión y se fríe en aceite, seguidamente se repite el proceso con el hígado. Se sacan y se reservan. El aceite se cuele y se vuelve a la sartén.

En la misma sartén y aceite se rehogan la cebolla, el ajo y la zanahoria. Se llevan a una batidora el rehogado, el esturión, el hígado, los cominos, el orégano, la leche y el huevo. Se salpimienta y se bate.

Se lleva a un recipiente y se cuece a baño María hasta que cuaje. Se rellenan las tulipas, se llevan a la nevera y pasado un tiempo prudencial, se sirven.”

Receta recogida en Murcia, lo servían antes de la comida como aperitivo para untar en pan tostado

Ventresca de Esturión al Ajillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de ventresca de esturión , un ajo, aceite, dos guindillas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda el esturión en agua hirviendo minuto y medio. Se trocea en pedacitos pequeños y se reserva.

En un mortero se muelen con un poco de aceite las guindillas, la sal, un par de dientes de ajo y la pimienta molida. Se añaden a una cazuela de barro con aceite y otros dos dientes de ajo picados. Se pone al fuego.

Se añade la ventresca, dejándola cocinar a fuego muy bajo unos quince minutos. Pasados estos, se sirve caliente en la misma cazuela.”

Receta recogida en Lora del Río (Sevilla)

Ventresca de Esturión Asada a la Brasa

INGREDIENTES: (4 personas)

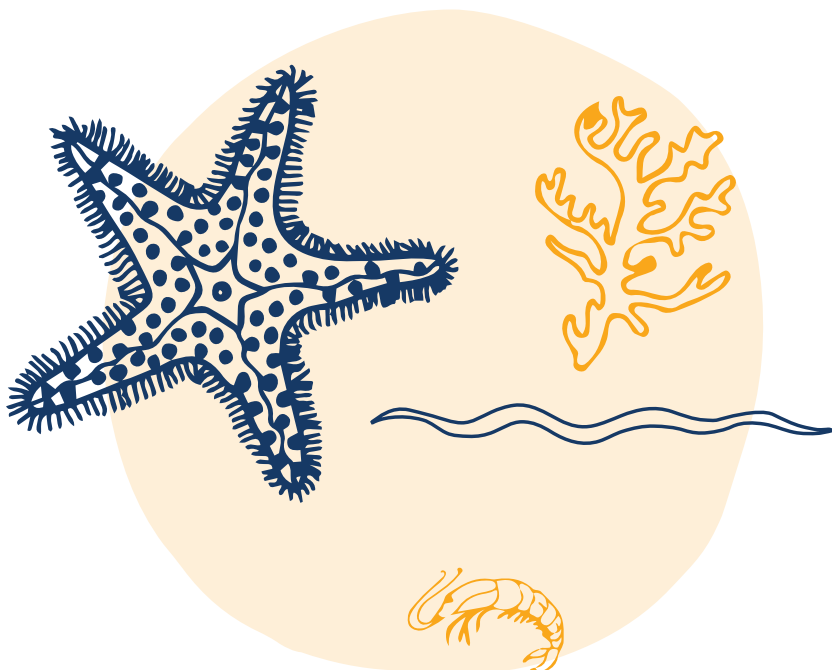
Cuatro porciones de ventresca de esturión, ocho patatas, cuatro dientes de ajo, perejil, un limón, sal gorda.

PREPARACIÓN:

“Se limpian muy bien los trozos de ventresca, y se lavan. Se les dan unos cortes para que asen mejor, pero manteniendo la pieza entera. Se aderezan con sal gorda y se asan a la brasa, dándoles la vuelta de vez en cuando para que asen, soltando su grasa, pero no se quemen.

Se acompañan con patata cocida con su piel, y se rocían con zumo de limón, perejil picado y ajo picado.”

Receta recogida en Coria del Río (Sevilla)



Ventresca de Esturión con Patatas Escabechadas

INGREDIENTES: (4 personas)

Una ventresca de esturión de un kilo, cuatro patatas, una cebolla, un vasito de aceite, un vasito de vinagre, cuatro dientes de ajo, pan rallado, cuatro pimientos negros en grano, dos clavos de especia, perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

“Se escalda la ventresca en agua hirviendo durante un minuto y medio. Se reserva.

Se cuecen las patatas, con piel en agua abundante y sal. Una vez cocidas se dejan enfriar, se pelan y se cortan en rodajas generosas. Se emplatan en una fuente.

En una sartén con aceite, se refrién los ajos cortados finitos, la cebolla en rodajas finas, se rehoga un ratito, y se añaden los granos de pimienta, los clavos, un vaso de agua, el vinagre, se salpimenta, y se cuece como un cuarto de hora. Se echan sobre las patatas. Se deja como unas cuatro horas en lugar fresco.

Se coloca la ventresca en una fuente de horno. Se le pica perejil, se riega con aceite de oliva y se salpimenta.

Se llevan al horno, como a ciento ochenta grados, cuando pase un cuarto de hora, se añaden el vinagre y el pan rallado por encima. Se hornea otros cinco minutos, y se sirven con las patatas en vinagreta, cada cosa en su fuente.”

Esta receta esta adaptada de una del Bar Terraza en Isla Cristina(Huelva)



Volovanes de Esturión

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho volovanes un paquete de esturión ahumado, dos cucharadas de queso rallado, cuatro cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina, medio vaso de leche, nuez moscada, sal y pimienta.

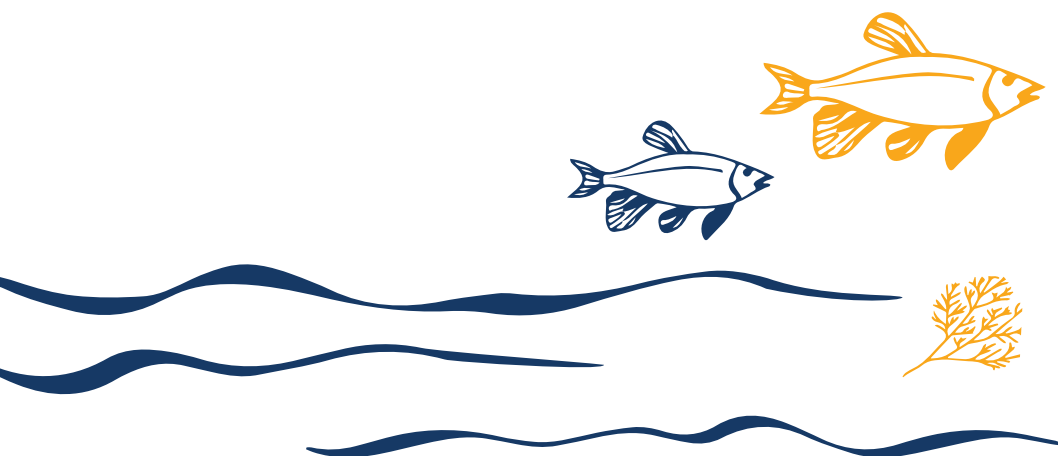
PREPARACIÓN:

“Se corta el esturión en lonchas muy finas con un cuchillo de cortar jamón. Se reservan.

Se funde en una cazuela la mantequilla, se añade la harina, cuando dore se añade la leche, se ralla la nuez moscada y se salpimenta. Se reduce, se espesa, se añaden las lonchas de esturión y la mitad del queso rallado, se forma una crema.

Se rellenan los volovanes con la crema, se tapan con queso rallado y una porción de mantequilla, se llevan al horno y se gratinan hasta que dore el queso.”

Receta recogida en Lora del Río (Sevilla)





ENTRE MARES Y FOGONES



El **esturi3n** (*Acipenseridae S.P.*) es un pez alargado, de color variado, con predominio del gris mate en el lomo y m3s blanca la tripa.

Mientras viven en el mar, en regiones bent3nicas (muy cerca del fondo marino), se alimentan de poliquetos, crust3ceos y moluscos. Esto hace que tengan una carne grasa y sabrosa.

Su carne es de textura fina y gustosa, algo grasa y foliar. Tiene un sabor muy caracter3stico, dif3cil de comparar con el de otros peces, quiz3s con alguna similitud con el pez espada y la textura de su carne se parece en cierto modo a la de la raya. Es muy apreciado desde la antigüedad, estaba en las mesas de Emperadores, Reyes, Papas y Obispos. En la Antigua Roma se dec3a que un banquete no era "imperial" si no serv3an esturi3n entre sus platos.



ISBN 978-84-491-1594-3



9 788449 115943