****

**RECETAS PROPUESTAS POR EL CHEF DIEGO DATO DEL RESTAURANTE MELVIN BY MARTÍN BERASATEGUI:**

**CEVICHE DE LANGOSTINOS**

**Preparación 30 minutos**

|  |  |
| --- | --- |
| 500 g de langostinos crudos  1 cucharada sopera de cebolleta picada  1 diente de ajo  1 cucharada de café de alcaparras  1 pizca de orégano seco  El zumo y la pulpa de 1 lima  2 cucharadas soperas de vinagre de sidra  1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen  1 chile jalapeño  4 cucharadas soperas de vinagre de sidra  2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas  1 cucharadita de café de cebollino picado | Mezclar el chile, cortado en trozos menudos, con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra.  Limpiar los langostinos; por un lado las cabezas, limpias de ojos y por el otro los cuerpos pelados y destripados.  Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto más o menos, para que queden rosadas. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.  Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar durante 15 minutos.  Es importante no incrementar el tiempo de marinado ya que se pierde la textura mantecosa del langostino. |

**ACABADO Y PRESENTACIÓN**

A la hora de servir se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y ponerle en uno de los lados los ingredientes del marinado creando una línea, a los que habremos añadido las aceitunas deshuesadas y en rodajas y el cebollino picado.

**TRUCO**

Es importante que el chile no sea muy picante, puede tener un punto, pero no en exceso porque nos anularía buena parte del sabor del pescado y del resto de ingredientes.

**MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS**

**Preparación 15 minutos**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caldo de pescado:**  2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen  2 cebollas medianas en rodajas  1 puñado de champiñones limpios en rodajas  1 verde de puerro picado  2 kg. de cabezas y espinas de pescado blanco, bien lavadas para eliminar rastros de sangre, en pedazos pequeños  1 buen chorro de vino blanco  Una pizca de sal gorda  2 l. de agua  **Merluza:**  4 lomos de merluza  3 dientes de ajo picados  3 cucharadas de aceite de oliva virgen  1 pizca de harina  Perejil picado  20 almejas grandes  2 dl. de caldo de pescado  Sal | **Para el caldo de pescado:**  Arrimar una cazuela al fuego con el aceite y cocinar en él a fuego suave las cebollas, los champiñones y el verde de puerro, unos 5 minutos. Una vez tierna la verdura, añadir el pescado. Subir el fuego y cocinar otros 5 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar ligeramente. Verter el vino y hervirlo unos segundos. Añadir unos 2 l. de agua y hervir unos 15 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar el caldo durante 10 minutos, para que se precipiten las impurezas. Colarlo y conservar en frío.  **Para la merluza:**  Cortar la merluza en 4 trozos hermosos y desespinarlos hasta que queden perfectamente limpios. Esta operación podemos pedir que nos la hagan en la pescadería.  Poner en una cazuela el aceite con el ajo, cuando el ajo comience a “bailar”, añadir la pizca de harina, rehogarla unos segundos sin que tome color, añadir el caldo de pescado y hervir un minuto.  Sazonar el pescado y deslizarlo en la salsa con la piel hacia arriba, tenerlo a fuego muy suave durante 5 minutos. Damos la vuelta a los lomos con una espátula y los dejamos otros 2 minutos más. Es importante que la intensidad del fuego sea suave. |

**ACABADO Y PRESENTACIÓN**

Justo antes de retirar el pescado del fuego, introducimos las almejas y tapamos la cazuela. Conforme se vayan abriendo, las iremos retirando. Abierta la última, volvemos a introducirlas y si alguna se resiste, la tiramos.

Espolvorear con abundante perejil picado. Servir.

.

**TRUCO**

Si no tenemos caldo de pescado, se puede utilizar uno industrial de buena calidad. Si lo hacemos en casa, es conveniente hacer más cantidad para congelarlo y utilizarlo cuando lo necesitemos.

**MOUSSE DE BAILEYS**

**Preparación 120 minutos**

|  |  |
| --- | --- |
| 320 g de yema de huevo  60 g de maicena  250 g de azúcar  0’25 l de nata  0’5 l de leche  1 vaina de vainilla  50 g de coco rallado  1 dl de Baileys  0’5 l de nata montada | Mezclar bien en un bol la yema y el azúcar. Ir incorporando la maicena en forma de lluvia y con una espátula acabar de mezclar todo hasta que se forme una masa.  Con la ayuda de un cuchillo pequeño afilado abrir la vaina de vainilla y rascar sus semillas, primero por un lado y luego por el otro.  Agregarlo a otra cazuela al fuego donde hayamos puesto a hervir la nata, la leche y el coco rallado. Añadir también la vaina entera que nos ha quedado.  Una vez que esté hirviendo, bajar un poco la temperatura y volcar sobre las yemas primero un poco de la mezcla de leche, mezclando bien con una varilla y una vez bien integrado, añadir el resto. Rescatar la rama de vainilla y emplearla para otros usos.  Volver todo a la cazuela, poner a fuego y trabajarla mezclando sin parar con una espátula hasta que espese y comience a hervir, unos 5 minutos, para que pierda el sabor de la maicena.  Retirar del fuego, tapar con papel film y enfriar bien en la cámara durante dos horas, al menos. |

**ACABADO Y PRESENTACIÓN**

Transcurridas, añadir el Baileys a la crema, mezclar todo bien e incorporar la nata montada bien fría, con cuidado, de arriba abajo ayudándonos de una lengua de goma para que la mousse quede esponjosa.

Vertemos la crema en pequeños tarros de cristal o copas y dejamos enfriar antes de servir.

.

**TRUCO**

Es importante que la crema a la hora de servirla esté bien fría. Podemos acompañarla de un buen helado o frutas rojas maduras.