

06/09/09 - Anchoas y cocochas a la brasa

Hoy, gracias a **BITTOR ARGUINZONIZ**, el duende de **ETXEBARRI**, "*el hombre que susurraba a las brasas*" como algunos lo llaman me han contado otra forma de preparar las anchoas que hacen, por lo visto, en la Casa Real. Las dos preparaciones se basan en anchoas abiertas, limpias por el interior, sin espina dorsal, como un libro abierto. Sobre cada anchoa, abierta, se coloca otra encima de forma de la piel de ambas quede hacia el exterior. Una especie de bocata de anchoa. Así que **he comprado unas anchoas de más en Pescaderías Coruñesas donde me atienden siempre de escándalo Angel, Raul, Teresa y Toñi, en la entrada, que me las han dejado limpias y preparadas y me he acercado al super a comprar 50 gr de buen bellota.**

La receta de **ETXEBARRI**, consiste en impregnarlas con un poco de aceite y colocarlas sobre unas brasas de leña muy suaves, situando las anchoas a unos 4 centímetros, un par de minutos de cada lado hasta que queden sonrosadas en el interior. Se retiran y se salan levemente por cada cara.

Se colocan en el centro el plato unas hojas de rúcula, las anchoas alrededor, previamente napadas de una salsa ligada con un poco de aceite y txacoli.

Bueno el caso es que al contarle esta forma de preparación a un profesional, me preguntó si no le ponía nada dentro y me explico que en la Casa Real, a veces, las preparan poniendo una

loncha de jamón y dejándolas 4 minutos en el horno a 180°.

No me gustan los riesgos, , la foto corresponde a una prueba = cata que he hecho a media mañana. Con 4 minutos queda de escandalo a 180° . A priori la mezcla choca pero hay numerosos platos clásicos de nuestros mejores cocineros que combinan anchoa con ibérico. Lo que he probado en la cata es delicioso, sabores limpios y potentes y queda un plato precioso, la piel de la anchoa con una pincelada de aceite queda brillante, un plato realmente precioso que yo creo impresiona. ETXEBARRI lo combina con Rúcola, yo creo que es una buena elección porque ese aporte de acidez y de amargor combina bien con el toque goloso que le da la grasa de ibérico. De todos modos, ayer compre una sal al wasabi, de la que, si merece la pena hablaremos esta semana y pienso probar un bocato a ver que tal.



Esto lo vamos a tomar con otra cosa que me encanta: **las cocochoas**, son tan pequeñas que se hacen en un suspiro en la barbacoa. Hay que pincelar bien el soporte, a ser posible antiadherente, con aceite de oliva mezclado con un diente de ajo prensado que se ha dejado macerar un rato con unas gotas de un vino afrutado. Se calienta bien la fuente en la que se van a hacer y se ponen las cocochoas, que se hacen vuelta y vuelta, muy rápido. Se echa un poco de guindilla o átomos de pimienta de cayena sobre cada pieza para darle una nota o dos alegres. Son maravillosas: preparé una tapa de 40 gramos por personas la noche del viernes y me pidieron que comprara más para este fin de semana. Es un producto caro (alrededor de 30-40 EUR kilo) pero con poca cantidad tienes una manjar único.

Las recetas de ETXEBARRI son de un artículo que publicó el mundo este verano y que he guardado y en el que se repasan 6 preparaciones a la barbacoa: anchoas, gamba roja, bacalao, chuleta, hongos y ostras. La semana que viene recibo ostras y unos hongos maravillosos de **Aitor Lasa este proveedor extraordinario de San Sebastian** -detrás de La Brecha- , así que un día haremos la ostra y el hongo. Vamos a ir dándole la vuelta a todas las preparaciones, que tienen muy buena pinta.

Las recetas de Anchoas estilo ETXEBARRI, Anchoas rellenas de jamón al horno y cocochoas a la brasa en PDF:

[Receta en PDF de anchoas estilo ETXEBARRI, cocochoas a la brasa y anchoas con jamón](#)