

08/12/09 - El pichón en crapaudine con verduras glaseadas de Santi Santamaría



El otro día, en el curso de aves que organizó **Santi Santamaría**, uno de los platos que explicó fue este pichón. Contó que aunque no lo tiene en carta, hay clientes antiguos que vienen y se lo reclaman y la verdad es que el plato nos gustó tanto que el primer día que he tenido ocasión lo

hemos puesto. Se



alas y patas y sacando la carcasa. **El pichón, así preparado, se llama en crapaudine, de la palabra crapaud que en francés significa sapo.** Con la carcasa, se hace un fondo, muy reducido, en el que se emplea un fondo de ave y/o carne con verduras, en vez de agua, y que se





almibar. Aquí lo de siempre: unas verduras, en este caso apio, puerro, ajo, echalotas, una hoja de laurel y unos granos de pimienta. Se pocha. Se añade medio vaso de brandy o armagnac, se reduce a cero. Se añade un fondo de carne y verduras, y se deja infundir todo lo que se pueda hasta colarlo y rec



una cucharada de mantequilla para darle textura, color y profundidad. Los pichones se salpimentan generosamente por ambos lados, luego se precalienta la plancha o la sartén y se asan por el lado piel hasta que quede crujiente unos 7 o 9 minutos a 180° en la sartén. Para ayudar a dorar bien, primero apreté con ayuda de un guante de silicona y luego, puse



una tabla encima para apretar bien la piel. Se le da la vuelta, y se deja unos 4 minutos por el otro lado. Se deja entonces reposar y sangrar sobre un plato cubierto por un albal. Esas gotas de sangre se ligan con una cucharilla de mantequilla. Son una esencia maravillosa.

La otra salsa, el fo



tremenda....Santí lo acompañó de unas cebolletas glaseadas y en casa hicimos lo mismo: cebollitas botón, cebolletas, echalotas y puerros. Delicioso !!!

Esto es un poco laborioso, ahora que veo la foto me doy cuenta que debería haber emplatado cortando en pichón, así queda un poco burdo, pero el almuerzo se demoró más de la cuenta y se estaba preparando un motín... cosas del directo. Pero ahora hablando en serio, creo que en estas fiestas es un plato muy muy resultón que no tiene un coste excesivo. Un pichón cuesta unos 9 euros y según el menú se puede poner medio pichón por persona. O sea que el plato con verduras sale a menos de 5 euros y medio.

