



Recetas de Erizos

Empanada de Algas con Erizo de Mar

Ingredientes para 6 personas:

Para la masa

¼ litro de leche

600 gr. de harina de trigo

20 gr. de mantequilla

10 gr. de levadura

1 huevo y sal

Para el relleno

3 latas de caviar de Erizo de 90 gr.

2 latas de Algas cocidas de 200 gr.

Preparación

Se hace la masa con los ingredientes indicados y se deja fermentar durante 1 hora en un lugar caliente. En una sartén se dora 1 diente de ajo y muy poca cebolla finamente cortada y, una vez bien dorada, se sofríen las algas previamente escurridas. En una empanadera previamente engrasada se estira una capa de masa y se extiende sobre ella la mezcla de algas y erizo. Se coloca la parte superior de la masa dejando un pequeño orificio para la respiración y se envuelven los bordes. Finalmente se lleva al horno durante 20 minutos a 180 °.

Revuelto de Algas con Erizos

Ingredientes para 4 personas:

1 lata de 200 gr. de algas cocidas

1 lata de caviar de Erizos de mar de 90 gr.

2 dientes de ajo

8 huevos de gallina

1 dl. de aceite de oliva

4 rebanadas de pan

Sal y pimienta blanca

Preparación

En una sartén doramos el ajo bien picado y añadimos los huevos batidos, las algas escurridas y el caviar de erizos. Sazonamos y mezclamos todo. Aparte tostamos el pan y presentamos el plato con la rebanada de pan sobre el revuelto.

Arroz con Erizos y Gambas Rojas

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. de arroz
Caldo de pescado
600 gr. de gamba roja
3 latas de caviar de 90 gr. de caviar de erizo
1,5 l. de caldo de pescado
1 cucharada de salmorreta (ajo, ñora y tomate triturado)
Azafrán en rama, perejil picado y aceite de oliva

Preparación

En una paellera se sofríen las gambas rojas enteras con un poco de aceite dejándolas medio crudas. Se retiran y, en el mismo aceite, se sofríe un poco de ajo bien picado, el arroz y por último la salmorreta. Se moja con el caldo, se cuece 5 minutos a fuego muy vivo y se agregan las huevas de erizo muy bien deshechadas. Se da el punto de azafrán y sal y se adorna con las gambas y el perejil.

Espárragos verdes con Caviar de Erizo

Ingredientes para 4 personas:

3 manojos de espárragos verdes
1 lata de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
1 kg. de mejillones
1 cebolla mediana cortada en trocitos
½ vaso de vino blanco
1 cucharón de fumet de pescado
2 cucharadas de aceite de oliva
Harina, 1 hoja de laurel y sal

Preparación

Se blanquean los espárragos durante 1 minuto. Se abren los mejillones al vapor y se reserva el agua. Se sofríe la cebolla finamente cortada y enharinada hasta que empiece a dorarse. Se incorporan a la cazuela los espárragos, el vino blanco, el fumet y el agua de los mejillones y se deja cocer a fuego lento durante 15 minutos. Agregamos los mejillones al estofado y poco antes de retirar del fuego añadimos el caviar de erizo removiendo bien.

Empanada de Algas con Erizos de Mar

Ingredientes para 6 personas:

Para la masa
½ litro de leche
600 gr. de harina de trigo
20 gr. de mantequilla
10 gr. de levadura
1 huevo y sal

Para el relleno
3 latas de algas cocidas
3 latas de caviar de Erizos
½ litro de salsa bechamel

Preparación

Hacemos una masa con todos los ingredientes bien mezclados y la dejamos fermentar en un lugar más bien caliente durante 1 hora. Mientras, en un recipiente mezclamos la salsa bechamel, las algas y los erizos. Estiramos la masa con un rodillo hasta dejarla bien fina. En una placa humedecida con un poco de aceite colocamos la base de la empanada y, sobre ella, colocamos el relleno de algas, bechamel y erizo; lo cubrimos con otra fina capa de masa y cerramos la empanada envolviendo los bordes y pinchando la parte superior para permitir la salida de vapores.

Se mete al horno a una temperatura de 180 ° durante 20 minutos.

Vieira con Caviar de Erizos

Ingredientes para 4 personas:

4 vieiras
Vino blanco
1 lata de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
Cebolla y azafrán

Preparación

Limpiar bien las vieiras y llevarlas al horno a una temperatura de 180 °. Mientras, en una sartén echamos la cebolla finamente picada y, cuando esté medio hecha, le agregamos azafrán y vino blanco. Sacamos las vieiras del horno, les agregamos el caviar de erizos y por último el sofrito. Meteremos nuevamente en el horno hasta que estén doradas.

Caviar de Erizos con Salmón y Gambas

Ingredientes para 4 personas:

2 latas de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
200 gr. de salmón ahumado de buena calidad
2 latas de algas cocidas de 200 gr.
Escarola o lechuga, aceite de oliva, vinagre de vino y miel

Preparación

En un plato o una fuente de buenas dimensiones colocamos los erizos en el centro y lo rodeamos con las lonchas de salmón envueltas en rollos. A continuación colocamos la escarola y las algas en montones independientes alrededor del salmón y las regaremos con el aceite de oliva y el vinagre previamente preparados en un vaso o taza con unas gotitas de miel. Servir frío.

Flan de Erizos

Ingredientes para 4 personas:

2 latas de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
4 tazas de leche desnatada
1 taza de nata
4 huevos batidos
Sal, pimienta, nuez moscada y mantequilla

Preparación

En un bol mezclamos todos los ingredientes y vertemos en 4 moldes individuales enmantequillados. Sobre una fuente con agua se lleva al horno a baño maría durante 20 minutos o hasta cuajar. Dejar reposar durante 5 minutos, desmoldar y servir.

Crema de Caviar de Erizos al Coñac

Ingredientes para 4 personas:

2 latas de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
50 gr. de mantequilla, 2 chalotas
½ taza de coñac, ½ taza de vino blanco
1 taza de nata líquida, 20 gr. de harina
200 gr. de tomate natural triturado
300 gr. de cangrejo de mar
1 taza de caldo de pescado
Pimentón dulce, laurel, tomillo y sal.

Preparación

Rehogar las chalotas en una sartén con mantequilla hasta que estén transparentes. Incorporar los cangrejos, tomillo y laurel y rehogar a fuego vivo durante 5 minutos. Incorporar el vino y el brandy y flambear. Agregar la harina, dar unas vueltas rápidas y añadir el tomate y el pimentón. Cocer 10 minutos, incorporar el contenido de los erizos y la nata líquida y cocer 10 minutos más. Pasar todo por el chino y recoger en un cazo. Aclarar un poco con el caldo si es necesario y sazonar. Llenar en cuencos de vidrio o tazones y servir.

Salmonetes en salsa de Erizo

Ingredientes para 4 personas:

4 salmonetes de 250 gr.
Chalota picada
1 lata de caviar de Erizos de mar de 90 gr.
20 gr. de mantequilla
¼ litro de vino blanco
150 gr. de mantequilla
50 gr. de nata
¼ litro de fumet de pescado

Preparación

Limpiar y abrir los salmonetes extrayéndoles la espina central y posteriormente salpimentarlos. Enmantequillar una bandeja de horno y esparcir la chalota picada. Poner los salmonetes y mojarlos con vino blanco y fumet de pescado y cocer en el horno a temperatura alta durante 10 minutos. Una vez hecho añadimos las huevas desmenuzadas, mejoramos con nata y reducimos. Disponemos los salmonetes en un plato trincherero sobre la salsa y guarnecemos con patatas torneadas o al vapor y esparcimos perejil.

Lenguado a la Mantequilla de Erizos

Ingredientes para 4 personas:

Lenguado, leche, harina, huevos y pan rallado

Para la mantequilla de erizos

150 gr. de mantequilla
2 latas de caviar de erizos de 90 gr.
Perejil, eneldo, sal y pimienta

Preparación

Limpiar el lenguado sacándole las aletas y las dos pieles. En el lado de la piel oscura hacer un corte a lo largo de la espina central, desde la cabeza hasta la cola. Separar los dos filetes de la espina, sin llegar a los bordes exteriores, rompiendo ésta cerca de la cola y la cabeza. Salpimentar, pasar por leche, harina, huevo batido y pan rallado y freír. Escurrir y sacar la espina con mucho cuidado. Para terminar, poner en la cavidad del lenguado la mantequilla de erizos. Servir con limón historiado, perejil frito y flores de zanahoria.

Mantequilla de erizos: echar en un mortero los erizos juntamente con la mantequilla y añadir las hierbas picadas muy menudas. Salpimentar y mezclar bien.

Arroz con Nécoras y Caviar de Erizos

Ingredientes para 6 personas:

6 nécoras de buen tamaño frescas
2 lata de caviar de erizo de 90 gr.
1 lata de algas cocidas de 200 gr.
Aceite de oliva, cebolla, azafrán, pimienta blanca y sal

Preparación

A las nécoras, en crudo, se les quita el caparazón, se limpian un poco y se deja aparte. Al resto del cuerpo se le quitan las agallas y se parte en trozos, cada uno con sus patas. Se hace un sofrito con el ajo y la cebolla y, una vez bien sofrita la cebolla, se le añaden las algas escurridas y se sofríen ligeramente. En los caparazones se introducen las huevas de erizo y se colocan sobre el rustrido junto con los trozos de las nécoras. Se esparce el arroz por toda la paellera, incluso dentro de los caparazones, se añade el agua de las algas más el agua necesaria, una ramita de azafrán y se pone al fuego. Se recomienda servirlo caldoso.

Endivias con Caviar de Erizos

Ingredientes para 4 personas:

2 cogollos de endivias frescas
2 latas de caviar de erizos de 90 gr.
Salsa mayonesa, pimienta blanca y miel

Preparación

Lavar bien las endivias, separar las hojas y extenderlas sobre una fuente. Hacer una salsa mayonesa con la batidora añadiéndole un poco de pimienta blanca y media cucharilla de miel, juntamente con el contenido de las latas de erizo. Se extiende sobre las hojas de las endivias.

Arroz de Cocochas de Bacalao y Erizos

Ingredientes para 6 personas:

2 latas de caviar de erizos

1 lata de 200 gr. de algas cocidas
200 gr. de cocochas de bacalao desaladas
Cebolla, perejil, ajos, aceite de oliva, azafrán y sal

Preparación

Se hace un rustrido con los ajos, la cebolla y un poco de perejil. Se fríen en este rustrido las algas previamente escurridas (guardar el agua de las algas) y finalmente añadir las cocochas de bacalao. En una taza, con el agua de las algas más la que sea necesaria para el arroz, desmenuzar con los dedos las huevas de erizo y añadir una rama de azafrán.

Dejar cocer destapado hasta el punto. Se recomienda servir caldoso.

Pastel de Bacalao con Caviar de Erizos

Ingredientes para 6 personas:

$\frac{3}{4}$ kg. de bacalao de Islandia
2 latas de caviar de erizos de 90 gr.
Salsa mayonesa
Perejil

Preparación

Se deja desalar bien el bacalao, se le quita la piel y se desmiga retirando las espinas. Se prepara una salsa mayonesa mezclando con la batidora el contenido de las latas de erizo. Se mezcla esta salsa con las migas de bacalao y se conforma un pastel. Se adorna con perejil picado y se sirve en frío.

Caviar de Erizos con Merluza a la Cazuela

Ingredientes para 6 personas:

6 buenas rodajas del centro de la merluza
2 latas de caviar de erizos de 90 gr.
Patatas en rodajas a medio freír
Aceite, vino blanco, pimienta blanca
Cebolla, guisantes, espárragos, perejil, ajo, y sal

Preparación

En una cazuela de barro se pone la cebolla bien picada, el perejil y los ajos y se sofríe en el aceite. Se añade vino blanco y se sazona con sal y pimienta. Se cubre todo con las patatas y se colocan encima las rodajas de merluza (previamente pasada un poco en la sartén). En unas cucharadas de rustrido se desmenuzan las huevas de erizo y se colocan sobre las rodajas de merluza. Entre las rodajas de merluza se colocan los guisantes y los espárragos. Se mete al horno durante 20 minutos.

Huevos Duros rellenos de Caviar de Erizo

Ingredientes para 4 personas:

1 lata de caviar de erizos de 90 gr.
100 gr. de gambas
4 huevos duros

Salsa mayonesa

Preparación

Se cortan por la mitad los huevos duros y se extrae la yema. Se mezcla la yema desmenuzada con el caviar de erizo, las gambas finamente picadas y la mayonesa. Se introduce esta mezcla en las mitades de los huevos y se sirven fríos.

Filloas (Crepes) de Erizos de Mar

Ingredientes para 6 personas:

Para las crepes

200 gr. de harina

4 huevos

1 cucharada de aceite o manteca

1 vaso de leche, sal y pimienta

Para el relleno

2 latas de caviar de erizos de 90 gr.

½ litro de salsa bechamel

Preparación

Hacer las crepes con la harina, los huevos, la sal y la pimienta mezclando todo hasta hacer una pasta ligera. En una sartén se hacen las crepes y se reservan. Se hace una salsa bechamel y al final de la cocción se le añaden las dos latas de caviar de erizo. Se extiende la bechamel sobre las crepes y se envuelven. Puede servirse directamente, frías o ligeramente gratinadas.

Salsa Vinagreta de Erizos

Ingredientes para 6 personas:

1 lata de caviar de erizos de 90 gr.

12 cucharadas de aceite

4 cucharadas de vinagre

2 huevos cocidos

2 cucharadas de cebolla picada

1 cucharada de perejil picado

1 diente de ajo, sal y pimienta

Preparación

Se machacan en el mortero la cebolla, el ajo y el perejil. Se agregan y mezclan bien las yemas de los huevos cocidos y las huevas de erizo desmenuzadas. Se echa todo en un cuenco de loza y se va añadiendo el aceite y el vinagre removiéndolo siempre en el mismo sentido. Se sirve frío y es ideal para acompañar a mariscos y pescados.