ANOPLOPOMA FIMBRIA

BACALAO NEGRO DE ALASKA

BACALAO NEGRO DE ALASKA CON SALSA DE MISO BLANCO

Ingredientes:

• 150 g de sake • 150 g de mirin • 450 g pasta de miso blanco • 225 g de azúcar

Preparación:

En una olla llevar el sake a ebullición y dejar hervir durante un minuto. Retirar del fuego y añadir el mirin, la pasta de miso blanco y el azúcar.

Marinar el bacalao negro ya fileteado durante 3 días en nevera. Si puede ser envasado al vacío mejor, sino protegido con papel film.

Guardar un poco de marinada para glasear el pescado antes de hornear.

Después de los tres días retirar la marinada del bacalao negro, untar los trozos de bacalao negro con la marinada sin usar y hornear a 200 °C unos 15 minutos aprox. en función del tamaño del pescado.

A disfrutar!!!!!!!

BACALAO NEGRO

La cocina japonesa, cuyo conocimiento del pescado y sus múltiples aplicaciones gastronómicas es innegable, lleva años trabajando con un pez poco conocido en el resto del mundo: el guindara o bacalao negro. Hasta hace muy poco tiempo, ni siquiera en el país donde se realizan la mayor parte de las capturas (Estados Unidos) se había reparado en este pescado con una carne suave, sabrosa y con un alto contenido oleico. No obstante, en los últimos años, con la creciente influencia de la cocina japonesa, el bacalao negro ha ido ganando adeptos y hoy en día está presente en los mejores restaurantes del planeta.

En España, ya hay varios mayoristas que ofrecen el bacalao negro de Alaska congelado, entero, sin cabeza y eviscerado. Su peso varía de 1 a más de 5 kg. Algunos reprocesadores ofrecen filetes de bacalao negro; entero, porcionado y hasta macerado al gusto del cliente.

El bacalao negro es una especie del Pacífico Norte que vive en aguas profundas, generalmente por debajo de los 200 metros. Es un pez longevo de hasta 34 años, nunca muy abundante y con un largo ciclo de reproducción lo cual le hace muy susceptible a la sobrepesca. La pesca del bacalao negro en Alaska está estrictamente controlada y está certificada pesquería sostenible por RFM y otros programas de certificación. Gracias a este compromiso con la pesca responsable, más de 75% de la captura mundial de bacalao negro se efectúa en Alaska, mayormente por palangre.

Alaska Seafood Marketing Institute
www.alaskaseafood.org
Sede: 311 N. Franklin Street, Suite 200, Juneau,
AK 99801 – Tel: +1-800-478-2903

Oficina del Sur de Europa: c/ Borrell 7 – Local 19
08172 St. Cugat del Vallès (Barcelona) Spain
Tel: +34 93 589 8547