

Irlanda, un País con Multitud de Recursos



Las aguas limpias y no contaminadas que bordean los 7500 km de costas irlandesas constituyen un marco excepcional que proporciona una reserva abundante de vida marina.

La frescura de sus productos y la calidad de su industria de transformación consolida su reputación en los mercados internacionales. El total de las exportaciones irlandesas de pescado y marisco ascienden a 500 millones de euros, de los cuales 55 millones fueron destinados al mercado español.



Growing the success of Irish food & drink

Bord Bia
Irish Food Board

Growing the success of Irish food & drink

Bord Bia
Irish Food Board



Bord Bia
Irish Food Board

Oficina de Alimentos de Irlanda
Pº de la Castellana, 46 - 3ª planta - 28046 Madrid
Tel.: +34 91 435 65 72 - Fax: +34 91 435 62 11
www.bordbia.ie

Nécora de Irlanda

Localización de la nécora

La nécora se encuentra en el Atlántico, desde Noruega hasta el Sahara Español, y también en el Mediterráneo en las costas española y francesa. Se la localiza en aguas rocosas desde la zona intermareal hasta aproximadamente 80 metros de profundidad, pero raramente es abundante por debajo de 30 metros.

La Pesca

Se captura principalmente con nasas durante las horas nocturnas. La nécora es un crustáceo muy apreciado por la calidad y delicadeza de su carne. Es uno de los mariscos de gran interés comercial y tiene su mejor época en los meses de otoño e invierno.

En Irlanda también se ofrece la nécora precocida y pasteurizada a partir de nécora viva. Esta técnica preserva la frescura de la nécora y permite disfrutar en cualquier momento del año de un producto que conserva su mejor calidad.

Los expertos y amantes de este marisco aconsejan comer las nécoras simplemente cociéndolas con agua de mar y laurel; también se pueden machacar o triturar para extraer su sabor. La carne pasada por el chino se añade a una sopa o a un fumet a los que da un perfume muy agradable.



Necora puber

Su tamaño es mediano ya que no sobrepasa los 10 cms de largo, siendo los machos de mayor tamaño que las hembras. Su caparazón es de color pardo oscuro cubierto de vellosidades que lo presentan con un aspecto aterciopelado.

La nécora es capaz de “despegar” del fondo y nadar algunos metros gracias a la potencia que le confieren la forma aplanada de su caparazón y sus patas nadadoras. De temperamento muy vivo y combativo, la nécora yergue sus pinzas levantadas en posición de defensa tan pronto como es molestada. No hace migraciones de gran recorrido como el buey pero parece, sin embargo, buscar mayores profundidades en invierno que en verano.



Crema de nécoras

Ingredientes (para 4 personas) :

Preparación 15 min
Cocción 25-30 min

1,5 l de fumet de pescado
1 kg de nécoras
300 g de cebollas
200 g de zanahorias
1 pimiento rojo
20 cl de aceite de oliva
200 g de tomates
10 cl de brandy
5 cl de nata líquida
1 pellizco de azafrán (5-10 hebras)
Sal, pimienta recién molida

Preparación

- Preparar el fumet de pescado y dejarlo enfriar.
- Pelar las cebollas y picarlas. Pelar las zanahorias, lavarlas y cortarlas en rodajas. Lavar el pimiento y secarlo. Partirlo por la mitad, retirar las semillas y los filamentos y cortarlo en tiras.
- Calentar el aceite en una cacerola grande y rehogar todas las verduras cortadas.
- Lavar y secar los tomates. Sumergirlos unos segundos en agua hirviendo, pelarlos y cortarlos en trozos.
- Lavar las nécoras y dejarlas 20 min en el congelador. Triturarlas en un mortero hasta obtener puré. Añadir este puré a las verduras de la cacerola.
- Verter el brandy, inclinar la cacerola de modo que una parte de la preparación toque la llama, flamear y remover. Si no se dispone de llama, usar una cerilla.
- Añadir los trozos de tomate, remover y regar con el fumet. Cocer a fuego lento durante 20 min y retirar la espuma (Varias veces si es necesario).
- Calentar 4 platos hondos en el horno a 60°C.
- Pasar el contenido de la cacerola por el chino presionando con una cuchara de madera. Salpimentar. Verter en los platos calientes y añadir en cada uno un hilillo de nata líquida y las hebras de azafrán. Servir al momento.

