



<https://www.mepillasquisando.com>



CONOCIENDO LAS HUEVAS DE MERLUZA DEL FONDÓN



Las huevas, los depósitos que tienen las hembras de los pescados con los huevos para crear los nuevos peces, son un producto muy apreciado en la provincia de Cádiz. Es muy habitual comerlas fritas, aliñadas en piriñaca, con pimientos, cebolla y tomate y también cubiertas con mayonesa. Aunque las más conocidas son las de merluza, las de pescadilla, que son merluzas más pequeñas, resultan exquisitas. El uso de las huevas, tanto de merluza como de atún y otros peces es común en toda España. Se sirven crudas, salteadas, asadas, marinadas, a la parrilla, fritas y aliñadas. En algunos lugares están asociadas con la comida étnica, por lo que se sirven con arroz o en preparaciones con otros productos marinos, animales o huevos. Este producto es lábil (se desliza fácilmente) y solo puede calentarse hasta los 70° C, ya que entre esta temperatura y los 80° C las proteínas se desnaturalizan. También hay que tener cuidado con que no se rompan durante la cocción. Para evitar esto se añade un chorro de vinagre. Durante la cocción, cambian de color y endurecen. Hay quienes prefieren quitarles la piel antes de servirlos, aunque se puede dejar. Las huevas de merluza no dejan de ser el huevo de un animal ovíparo, por lo que pueden compartir ciertas propiedades, como ser emulsionante, espesante... Al tener gran cantidad de grasas, puede absorber aromas con facilidad. Cocinamos las huevas de merluza como si fuesen un cuscús. Las hervimos en un caldo de algas, por la combinación perfecta que tienen éstas con el huevo, tanto de ave como de pescados. Al cocer, se agitan enérgicamente para hacer que las huevas se suelten unas de otras. Finalmente, queda similar a un cuscús de grano muy fino. Usando las huevas de merluza como potenciador de sabor, se intenta recrear una purrusalda, acompañándolas de leche de almendra para hacer más jugosa la mezcla. Usamos unos puerros jóvenes cocinados con hierbas aromáticas, para que realcen el frescor y la parte vegetal del plato.

Sugerencia: Las huevas de merluza se pueden confitar a 60° C durante 30 minutos dentro del saco que las encierra, dejar enfriar y después, freír pasando por una tempura. Se consigue una textura crocante en el exterior y muy cremosa en el interior. Las acompañamos con cayena, ajo y unas gotas de limón.

<https://www.mepillasquisando.com>