

Este sello garantiza su máxima calidad, frescura única y su origen: NORUEGA



Lofoten

1.000 km

Mar de Barents

Skrei.

El bacalao noruego más sibarita.



skrei.com

Skrei con salsa de pimiento, chorizo y aceitunas

Ingredientes para 4 personas

- 600 gr. de Skrei
- 350 gr. de chorizo
- 800 gr. de espinacas
- 200 gr. de aceitunas negras
- 350 gr. de tomates
- 150 gr. de pimientos rojos
- 200 gr. de cebollas
- 2 dl. de aceite de oliva
- 2 dl. de vino blanco
- 4 dientes de ajo
- perejil
- pimienta
- sal

Preparación

- Salar el Skrei, marcar en una sartén a fuego fuerte con aceite de oliva e introducir en el horno a 180°C, para terminar de cocinarlo.
- Pochar en aceite de oliva los pimientos, las cebollas y los dientes de ajo, picados.
- Regar con el vino blanco y hervir, hasta que se evapore el alcohol.
- Añadir los tomates, pelados y troceados. Cocer lentamente.
- Sazonar con sal y pimienta. Triturar la salsa, colarla y reservar.
- Secar el chorizo en el horno a 180°C, durante 3 minutos. Reservar.
- Saltear las espinacas en aceite de oliva y ajo, sazonar con sal.
- Para emplatar, napar la base del plato con la salsa de pimientos.
- A continuación, una cucharada de espinacas. Sobre éstas, el Skrei y, al lado, unas rodajas de chorizo.
- Espolvorear con perejil y rodajas de aceitunas negras.



Skrei al horno con tomate y ajo

Ingredientes para 4 personas

- 800 gr. de lomos de Skrei, sin piel ni espinas
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 3 dientes de ajo
- 0,3 cdita. de guindilla roja
- 100 gr. pasta de tomate
- 1 dl. de vino blanco
- 1 dl. de aceite de oliva
- azúcar
- sal y pimienta

Preparación

- Precalentar el horno a 200° C.
- Cortar la cebolla en dados pequeños, laminar los tomates y cortar finamente el ajo y la guindilla.
- Sofreír en un poco de aceite de oliva la cebolla y el ajo. Añadir la guindilla y la salsa de tomate y dejar hacer durante unos minutos.
- Añadir el vino blanco a la mezcla. Para dar más sabor a la salsa de tomate, añadir un poco de azúcar, sal y pimienta al gusto.
- Poner la pieza entera de Skrei y el tomate laminado en una fuente de horno, y dejar hacer durante 20 minutos.
- Para emplatar, rociar previamente la salsa de tomate con un chorro de aceite de oliva y hacer una base sobre el plato, colocar encima el Skrei y espolvorear con tomillo picado.



Skrei.

El bacalao noruego más sibarita.

Noruega tiene una larga y fuerte tradición marinera que se remonta miles de años, y su gente ha merecido la reputación de tener algunos de los mejores mariscos del mundo.

Pero cada invierno, algo notable sucede en la zona septentrional de Noruega que da a sus comunidades pesqueras - y los amantes de los mariscos de todas partes - un motivo especial para la celebración.

Por puro instinto, grandes multitudes de bacalao vuelven de las profundidades del Mar de Barents a desovar alrededor de las islas de Vesterålen y Lofoten.

Estos bacalao llegan en su mejor momento, preparados a la perfección por sus épicos 1.000 km de natación a través de las aguas heladas y turbulentas.

Este viaje heroico aporta una carne increíble que es insuperable en sabor y textura, desmenuzándose en suntuosos trozos de carne.

Las capturas diarias del barco se controlan minuciosamente de acuerdo con los estándares de sostenibilidad impecables de Noruega. Y el bacalao está sujeto a estrictos estándares de calidad. Debe estar en condiciones óptimas, capturado sólo entre enero y abril en unas zonas específicas y enviados antes de 12 horas por empacadores especializados.

Sólo entonces obtiene el título de Skrei, una antigua palabra nórdica que significa "vagabundo". La oferta es limitada. Pero no deje de probar Skrei este año, y degustará el que seguramente es el bacalao más delicioso del mundo.

Guía de preparación del Skrei



Salmuera

1 lomo de Skrei 100g de sal
1 litro de agua la corteza de medio limón

Hierve a fuego lento 20cl de agua con la sal hasta que se disuelva. Añade el resto del agua, la corteza del limón y déjalo enfriar. Coloca el Skrei en la salmuera durante 30 minutos, así conseguirás potenciar todo su sabor. Enjuágalo con cuidado. Sécalo con papel absorbente y refrigéralo.

Recuerda que puedes preparar la salmuera el día anterior. Ya tienes el Skrei perfecto para darle tu toque al horno, en sartén...

A la Sartén

4 porciones de lomo de Skrei
2 cucharadas de aceite de oliva
6 cucharadas de mantequilla

Para esta preparación, el Skrei debe estar a temperatura ambiente. En una sartén caliente el aceite y marca el Skrei por el lado de la piel. Transcurrido 1 minuto, añade la mantequilla y cocínalo 2 minutos más y otros 3 por el lado contrario.

Cúbrela, retírala del fuego y déjala reposar. El tiempo de cocción dependerá del grosor de la pieza. Estará listo cuando la temperatura en el interior sea de unos 38°C.

Acompáñalo con tu mejor guarnición.



Al horno

1 cola de Skrei
aceite de oliva

Para elaboraciones al horno, te aconsejamos que utilices el Skrei en salmuera. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa la fuente del horno con el aceite. Hornea hasta que la temperatura en el interior de la pieza sea de 40°C y déjalo reposar. Justo antes de servir, calienta el horno a 160°C e introdúcelo 1-2 minutos.

Combina a la perfección con productos tradicionales de nuestra tierra como panceta, chorizo, jamón y, por supuesto, con las mejores frutas y verduras de temporada.



Garantía de Excelencia

¡Busca este sello! Cada Skrei está marcado con este sello oficial y certifica que su captura, procesado y transporte, ha sido realizado de acuerdo a una rigurosa normativa que asegura la sostenibilidad de esta tradición pesquera.

El sello oficial del Skrei es también garantía de su alta calidad, de su frescura única y de su origen: **NORUEGA**.

Síguenos en:



PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2, - Torre 2 - Planta 20
28046 MADRID
Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32



skrei.com