

Estofado de ancas de rana

Utilizaron el yelmo de Meera como olla, cortaron las presas en trocitos pequeños, añadieron un poco de agua y unas cebollas silvestres que Hodor había encontrado, y prepararon un estofado de ranas. No estaba tan bueno como el venado, pero tampoco sabía mal, pensó Bran mientras comía.

Tormenta de Espadas



Se han realizado algunos cambios en esta receta ya que no nos estamos muriendo de hambre en los páramos norteños de Poniente.

Optando por cocinar algunos elementos de este plato de manera diferente a lo descrito ya que había que incluir truchas, ranas y un equivalente a cebollas salvajes.

La carne de rama es suave, no dura como se pueda esperar, y sabe principalmente como pollo con un ligero toque de pescado.

Hay que estar de acuerdo con Bran: es bastante bueno, ¡pero no es venado!

Ingredientes

- ★ 400 gramos de trucha u otro pescado blanco
- ★ 4 ancas de rana
- ★ 1 puñado de rampas (puerros salvajes), o cebollas salvajes
- ★ 3 tazas de agua
- ★ 3 cucharadas mantequilla

Cocina a fuego lento el pescado en el agua durante unos 15 minutos. En una cacerola separada, derrite la mitad de la mantequilla y echa las rampas. Cocina hasta que las verduras tomen un color verde oscuro y a continuación traslázalas a un recipiente separado. Agrega la mantequilla restante, sazona las ancas de rana con sal y pimienta y después saltea en la mantequilla hasta que estén doradas. La carne probablemente comenzará a separarse del hueso, ¡esto está bien! Sólo asegúrate de sacar cada pedazo pequeño de carne cuando se haga, y agrega la taza con las rampas. Una vez que toda la carne de rana esté fuera de la sartén, vierte una cucharada de caldo sobre los trozos mantecosos crujientes para desglasarlos. Luego vierte toda la mezcla de nuevo en el recipiente de caldo principal. Cuando el caldo de pescado esté turbio y fragante, añade las rampas y la carne de rana en la olla. Cocina a fuego lento durante 5-10 minutos, después sirve. ¡Cuidado con los huesos!

