

Abade de Lanzarote en salsa verde, musgo del archipiélago y lapas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Jorge Peñate. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El abade va con gel de manzana, una salsa de cilantro y un poco de molusco. En este caso hemos utilizado unas lapas, que no las cocemos: nos vienen vivas y les quitamos la concha, las lavamos bien con agua y sal y la ponemos macerando en vinagre macho Monje y aceite para conseguir una textura más suave, porque cuando cocemos la lapa es muy dura en boca”, dice Jorge Peñate, chef ejecutivo del restaurante Las Rocas en el hotel Jardín Tropical (Costa Adeje, Tenerife).

■ INGREDIENTES/2 p.

Para el papillote de musgo del archipiélago

–200 g de abade limpio

[abadejo o mero liso]

–agua de mar

–30 g de musgo [algas]

–30 g de majado

Para la salsa verde de cilantro

–30 g de puerros

–30 g de pimienta verde

–20 g de ajos

–40 g de cebolla

–4 manojos de cilantro

–2 papas medianas

–30 g de majado

–200 ml del caldo de las

espinas del abade

Para el pisto de roca

–100 g de carne de mejillón

–30 g de pimientos (rojo y

verde)

–30 g de cebolla

–60 ml de caldo de mejillón

–ajo

–especies varias (orégano, pimentón, comino)

Para la majada de cilantro

–4 manojos de cilantro

–6 dientes de ajos

–8 g de comino en grano

tostado

–150 ml de aceite de

semilla

–50 ml de vinagre macho

■ PREPARACIÓN

Papillote de musgo del archipiélago

–Dejamos el abade durante 10 minutos en agua de mar, secamos, recubrimos de majado y del musgo y lo asamos en carbón durante 6 minutos. Reservar.

Salsa verde de cilantro

–Rehogamos la verdura con el majado y después añadimos el fumet.

–Dejamos reducir e incorporamos el cilantro. Trituramos, pasamos por el fino y salpimentamos al gusto. Reservar.

Pisto de roca

–Sofreímos la verdura, añadimos el mejillón, su caldo, las especias y reducimos. Salpimentamos y reservamos.

Majada de cilantro

–Machacamos los ingredientes en un mortero, añadimos el aceite y el vinagre. Salpimentamos al gusto.

Presentación

Servir disponiendo los ingredientes como en la fotografía.

