

Peto al eneldo con lapas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Domi Quintero. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Trabajo el peto de varias maneras. Aunque lo preparo más a la plancha (tengo tacos de peto a la plancha con beicon como contraste, por ejemplo), lo hago también en salsas: salsa verde, al eneldo, al ajillo”, explica Domi Quintero, al frente de la cocina en la tasca Restingolita, en La Restinga (El Hierro).

■ INGREDIENTES/ración

–2 filetes de peto
–2 lapas
–2 camarones

–medio puerro
–media zanahoria
–eneldo

–nata
–1 cucharada de aceite de oliva

■ PREPARACIÓN

–Troceamos el puerro y la zanahoria y sofreímos en una sartén con el aceite.
–Encima ponemos los filetes de peto, añadimos las lapas y los camarones limpios y seguimos sofriendo.
–Incorporamos el eneldo con la nata y continuamos cocinando, a fuego lento, hasta que coja su punto.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna