

Escolar ahumado con reducción de mandarina y jengibre

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Braulio Simancas. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“En Canarias es un pescado humilde porque tiene la mala fama de laxante, al no haberse sabido trabajar de una manera adecuada. Pero está tan instalado en la alta cocina asiática que, de repente, se ha puesto de moda y nadie lo conoce como escolar, sino como pez mantequilla –dice Braulio Simancas el día que prepara esta receta en el restaurante Las Aguas del hotel Bahía del Duque (sur de Tenerife)–. Yo he querido darle ese punto asiático y lo he ahumado, pero con cáscara de almendra, simulando lo que se hace con algunos quesos de La Palma”.

■ INGREDIENTES/2 p.

–lomo limpio de escolar
(unos 200 g)
–5 dl de jugo de mandarina

–100 g de jengibre
–cáscara de almendras
–azúcar moreno

–sal gruesa marina
–pimienta negra

■ PREPARACIÓN

El ahumado

–Ahumamos el escolar en un ahumador usando como combustible las cáscaras de almendras y el azúcar moreno. La intensidad del humo dependerá del gusto.

La salsa

–Ponemos el jugo de la mandarina a reducir junto con el jengibre, hasta conseguir el punto deseado de la salsa, enfriando posteriormente.

Acabado y presentación

–Cortamos el escolar en láminas finas, salseando todo con la reducción y decorando con micro germinados y salpimentando a gusto.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional


EUROPEAN UNION



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial


MACARO FOOD
ciencia & gastronomía



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA


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