

Brota a la espalda con sus ajitos dorados y guarnición

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Marlene Morales. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“El Refugio es un restaurante de La Restinga cien por cien familiar con pescado fresco que coge nuestro hermano Juan Miguel en el barco *Elio*. El camarón soldado es uno de nuestros entrantes principales, después, las lapas, la morena frita, la sopa de marisco, el gofio escaldado y toda la gama de pescados sin complicaciones, frito, guisado y, sobre todo, a la espalda”, dicen los hermanos Juan Manuel y Marlene Morales, que, respectivamente, atienden las mesas y la cocina.

■ INGREDIENTES/2 p.

–1 brota (1,2 kg aprox.)
–sal gruesa

–aceite de oliva
–unas ramitas de perejil

–8 dientes de ajo
–1 limón

■ PREPARACIÓN

- Abrimos la brota a la mitad (por la espina), ponemos sal gruesa y mojamos con un poquito de aceite de oliva.
- Ponemos a la plancha la brota abierta con la piel hacia arriba a fuego bajo.
- Cuando esté un poco dorada, le damos la vuelta y se deja unos minutos más (según el gusto).
- Mientras tanto, en una sartén aparte sofreímos el ajo cortado en láminas con el perejil y cuando esté dorado lo agregamos por encima a la brota y la retiramos del fuego.
- Servimos la brota con sus ajitos dorados en una fuente acompañada por guarnición de hortalizas.

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