

Breca a la sal de Arinaga con perfume de cilantro y cítricos

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Tomás Sánchez. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“La breca la cociné al horno y después hice un ajo arriero, que lo sofreí con eneldo y un poco de ñora que antes he puesto a remojar para que hidrate (que es como pimienta putalamadre), y lo monto como una salsa”, explica Tomás Sánchez Martín en la sede de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón, donde ha elaborado este plato.

■ INGREDIENTES/2 p.

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|------------------------|
| –2 brechas de ración | –pimentón dulce | –unos tomatitos cherry |
| –flor de sal de Arinaga | –jugo de lima o limón | –cilantro |
| –2 dientes de ajo | –aceite de oliva virgen extra | |
| –ñora deshidratada | | |

■ PREPARACIÓN

- Escamamos y limpiamos las brechas, las colocamos en una placa de horno sobre una capa de flor de sal de Arinaga. Horneamos a 180°C durante 10 minutos.
- Preparamos un ajo arriero (una fritada de ajos laminados con pimentón dulce y, en este caso, jugo de lima o limón), añadimos eneldo y un poco de ñora deshidratada. Mezclamos bien y emulsionamos.
- Servimos sobre una fuente el pescado como en la fotografía, añadiendo unos tomatitos cherry y unos toques de la salsa de eneldo. Decoramos con unas ramitas de cilantro.

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