

Alfonsiño en escabeche de canela y pimienta rosa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Carlos Rodríguez Curpa. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Es una receta muy tradicional que se usaba antiguamente como método de conservación. Hoy, puesto que ya hay cámaras frigoríficas, es una elaboración de lujo. Lo que he hecho con un alfonsiño es añadir, en vez de vinagre blanco, vinagre macho de La Palma y lo aromatizo un poco con canela y las especias que lleva”, explica Juan Carlos Rodríguez Curpa, jefe de cocina del restaurante El Jardín de la Sal, en las Salinas de Fuencaliente.

■ INGREDIENTES/4 p.

–800 g de alfonsiño limpio
–media cebolla blanca
mediana
–2 dientes de ajo
–c/s de pimienta rosa

–2 hojas de laurel
–1 zanahoria
–una rama de canela
–2 cebollino s

–250 ml de aceite de oliva
virgen extra
–c/s de vinagre macho
–c/s de sal marina
Teneguía

■ PREPARACIÓN

–Empezamos por el escabeche, cortando los ajos en láminas que añadimos al aceite de oliva puesto a fuego medio. Cortamos el resto de la verdura y la añadimos al aceite, excepto el cebollino.

–Una vez tengamos la verdura bien hecha añadimos la canela, sazonomos de sal, añadimos la pimienta rosa y el laurel, agregamos vinagre al gusto y dejamos cocer unos minutos más.

–Teniendo ya el alfonsiño limpio de espinas y piel, lo cortamos en taquitos y lo incorporamos al escabeche. Dejamos hervir a fuego suave por espacio de 1 minuto y retiramos para que se termine de hacer con el calor residual.

–Para el emplatado servimos tres taquitos de pescado por ración y vamos colocando algo de verdura sobre cada uno de ellos, poniendo el cebollino en forma de cruz y, por último, el jugo resultante encima de cada taco.

–Damos un toque dulce con el puré de mango (unos puntos dispersos) y esparcimos, bien picaditas, las ramitas de cilantro. Decoramos y lo tenemos listo para consumir.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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