

Alfonsiño en ceviche con mermelada de piña, puré de mango y un toque fresco con cilantro

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

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

“Para este ceviche de alfonsiño sacamos los lomos y los dejamos limpios de espinas para sacar taquitos de pescado. Luego los hemos acompañado con una mermelada de piña de El Hierro y, aprovechando la época, un puré de mango. Le damos un toque fresco con cilantro, un poco de cebolla morada y lo aderezamos con una pequeña leche de tigre”, describe Arabisén Quintero en la cocina del restaurante Casa Juan, en La Restinga (El Hierro).

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de lomo de alfonsiño	anís estrellado, azúcar y vinagre)	–40 ml de leche de tigre
–10 g de chutney de piña herreña (piña, cardamomo,	–4 ramitas de cilantro	–unas gotas de puré de mango
	–1/4 de aguacate	–sal
	–1/4 de cebolla morada	

■ PREPARACIÓN

- Limpiamos el alfonsiño, sacamos los lomos, le quitamos todas las espinas que puedan quedarle y reservamos.
- Trituramos un mango y lo colamos.
- Cocinamos la piña con cardamomo, anís estrellado, azúcar y vinagre. Una vez termine su cocción, la enfriamos.
- La leche de tigre la preparamos con un buen caldo de pescado blanco, jugo de lima, jugo de limón, jengibre, ajo, cebolla morada, ají limón y cilantro. Enfriamos también.
- Por último y justo antes de emplatar, cortamos dados de aguacate de 1 cm aproximadamente; la cebolla, en juliana; y los lomos de alfonsiño, en pequeños dados de 1 cm.
- En un bol ponemos el alfonsiño, añadimos sal (preferiblemente flor de sal) y la leche de tigre. Seguidamente, escurrimos para quitar el líquido sobrante y completamos con cebolla y aguacate, previamente cortados. Removemos, sin demasiada fuerza para no escachar el aguacate, para que se mezcle con los demás ingredientes.

Acabado y presentación

–En un pequeño cuenco colocamos el chutney de piña como base y le añadimos, encima, la mezcla realizada con el alfonsiño.

–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