

Lomos de chicharro en mojo hervido

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Braulio Simancas. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Esta receta para mí tiene una historia, la de un pueblo de pescadores de La Gomera de donde procede mi padre y donde en parte me he criado –explica el chef Braulio Simancas el día que prepara esta receta en el restaurante Las Aguas del hotel Bahía del Duque (sur de Tenerife)–. Es un mojo que tiene un matiz dulce (en mi casa, y me consta que, en muchas casas de pescadores de Playa Santiago, le ponen un poquito de azúcar). Yo lo hago con una pequeña evolución, en vez de azúcar he buscado un vino de buena calidad y afrutado”.

■ INGREDIENTES/2 p.

–4 lomos de chicharro frescos
Para el mojo hervido
–1 litro de vino blanco canario afrutado

–50 cl de vinagre de vino blanco
–4 pimentas palmeras
–pimentón dulce
–tomillo
–orégano

–pimienta negra
–8 dientes de ajo
–1 manojo de cilantro
–1 manojo de perejil
–sal marina
–100 ml de aceite de girasol

■ PREPARACIÓN

–Sacamos los lomos y desespina los chicharros, reservando las cabezas y espinazos.

Mojo hervido

–Turbinamos todos los ingredientes en una Thermomix. Después ponemos a hervir la mezcla junto con los restos del chicharro, reduciendo todo hasta conseguir una consistencia de salsa, para luego colar todo por un colador fino y que el mojo quede limpio.

–En el caso que guste picante, añadimos una pimienta picona al gusto.

Acabado y presentación

–En una sartén marcamos los lomos de chicharro dejándolos en su punto (algo rojo en su interior).

–Servimos en el plato y salseamos con el mojo hervido.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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