

Boquerones marinados sobre gelée de guisantes, salmorejo de zanahorias, comino y tierra de mazorca violeta

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“Al boquerón le damos la marinada que hacen en Península, pero con cítricos de Gran Canaria – explica Braulio Rodríguez, jefe de cocina del restaurante Majuga, en Las Palmas de Gran Canaria–: lima, naranja y limón durante unas 24 horas y retiramos los boquerones a un aceite de arbequina un poco ahumada. También hacemos un gel de guisantes que turbinamos y dejamos solidificar y un salmorejo de zanahoria, comino (que nos recuerda un poco a los mojitos), pan y un poco de picante. El resultado es un plato fresco de aperitivo donde combinamos el mar con la huerta”.

■ INGREDIENTES/4 p.

–500 g de boquerones
limpios de tripa y cabeza

Para la marinada

–1 lima
–1 limón
–media naranja
–una pizca de sal
–aceite de arbequina

Para el gelée

–200 g de guisantes
congelados
–300 ml de agua y una
pizca de sal

–2,5 g de agar-agar

Para el salmorejo

–6 zanahorias medianas
–2 pimientos baby naranja
–medio pan de días

anteriores

–una pizca de sal
–una pizca de comino
molido

–10 ml de salsa kimchi

*Para la tierra de mazorca
violeta*

–200 g de harina de maíz
morado
–200 ml de agua tibia

■ PREPARACIÓN

Marinada

–Una vez limpios los boquerones, los refrescamos en agua fría con hielo para quitar la sangre y otros restos. Lo desespina y marinamos con los cítricos y una pizca de sal durante 24 horas, reservándolos después en aceite de arbequina.

Gelée

–Batimos los guisantes con el agua y la sal, después colamos. Llevamos el resultado a ebullición con el agar-agar y reservamos dentro de un molde en la nevera.

Salmorejo

- Pasamos las zanahorias y los pimientos baby por una licuadora.
- En un vaso batidor incorporamos el zumo de los pimientos y las zanahorias con el pan, la sal, el comino, el kimchi y batimos.
- Una vez batido, rectificamos de sal y reservamos en la nevera.

Tierra de mazorca violeta

- Mezclamos la harina de maíz con el agua y hacemos una masa. Le damos forma de bola y la reservamos en la nevera durante 1 hora.
- Estiramos la masa y la horneamos a 200°C unos 5 minutos.
- Una vez fría la masa, hacemos una tierra.

Acabado y presentación

- Ponemos la tierra de mazorca en un plato y, sobre ella, unos rectángulos de gelée que cortaremos ya gelificado.
- Sobre cada rectángulo de gelée ponemos un boquerón en forma de mariposa y terminamos sirviendo el salmorejo de zanahoria alrededor.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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