

Alfonsiño marinado con salsa de ñame

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Pérez. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“El alfonsiño es un pescado que se trabaja mucho en La Palma y para no hacerlo igual que todo el mundo decidimos tener un marinado —explica David Pérez, chef y copropietario del restaurante El Carmen en El Paso, La Palma—. Y, para darle un toque más personal, buscamos que la vinagreta tenga un toque canario, con la acidez de los cítricos y el vinagre y la melosidad que tiene el ñame cocinado. No lleva más, es muy sencilla pero muy sabrosa”.

■ INGREDIENTES/2 p.

—200 g de alfonsiño limpio
—20 g de sal marina
—20 g de azúcar
—aguacates
—ñaime cocinado
—láminas de pan
—brotes

Para las cenizas de ñame
—100 g de ñame
—20 g de azúcar
—2 g de tinta de calamar
Para la salsa de vino
—0,5 litros de vino tinto
—20 g de azúcar

—1 g de goma xantana
Para la vinagreta de ñame
—100 g de ñame
—20 g de vinagre
—2 g de piel de limón
—1 g de tomillo
—1 g de tabasco

■ PREPARACIÓN

Cenizas de ñame

—Trituramos el ñame y lo mezclamos con el azúcar y la tinta. Después horneamos a 120°C durante 20 minutos.
—Una vez horneado, lo rompemos para darle forma de ceniza.

Salsa de vino

—Ponemos un cazo al fuego con el vino y el azúcar y dejamos reducir a un cuarto de la cantidad inicial.
—Cuando tengamos reducido el vino, le añadimos la goma xantana.

Vinagreta de ñame

—Añadimos todos los ingredientes en una picadora, excepto el vinagre, que lo incorporamos después de que esté todo bien triturado en un bol.

Acabado y presentación

- Sacamos los lomos de alfonsiño, limpios de espinas, fileteamos y marinamos con la vinagreta de ñame.
- Servimos en el plato los filetes de alfonsiño, añadiendo alrededor unos dados de ñame cocinado y láminas de aguacate.
- Decoramos con unos brotes, una lámina de pan tostado y salsa de vino.

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