

Sama roquera escarchada al vino tinto y su botarga con puré de coliflor

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Pietro Epifani. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“El pescado no tiene por qué ser sólo a la plancha o al horno. La sama roquera, por ejemplo, la estamos cocinando en vino tinto. La gente dice 'está loco'. Pero no; tiene sentido porque el contraste dulce del vino con el pescado, junto con varias guarniciones que compensan el plato, lo deja espectacular”, dice Pietro Epifani, jefe de cocina en el Agrohoteles Rugama, en Casillas del Ángel, Fuerteventura.

■ INGREDIENTES/4 p.

- | | | |
|---|--|---|
| –1 kg de sama roquera | –300 g de azúcar moreno natural o melaza | –1 botarga (huevas de sama saladas y secas) |
| –1 litro de vino tinto (mejor con cuerpo y algo de barrica) | –hierbas aromáticas (tomillo, romero) | –250 g de coliflor |
| | –1 cabeza de ajo | –500 ml de agua |

■ PREPARACIÓN

- Limpiamos la sama roquera y sacamos sus lomos de 2 x 10 cm.
- Ponemos el vino al fuego con las hierbas, el ajo y el azúcar. Lo llevamos a ebullición y reducimos 1/4.
- Con la coliflor preparamos una crema, cocinándola con agua y luego pasándola por la túrmix, ajustando de sal y pimienta blanca.
- En una sartén marcamos el pescado con un poco de aceite (dos minutos por cada lado), añadimos el vino tinto y dejamos reducir hasta que el pescado quede glaseado y brillante.
- Presentamos el plato poniendo la crema de coliflor como base, después el pescado escarchado y terminamos con una buena ralladura de botarga.

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