

Cherne con ñoqui de espinacas y salsa de mejillones

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Mika Ashton. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“El cherne me llega fresco, me lo consigue mi proveedor, tiene pescadería y barco propio que viene cada dos semanas. A veces llega el barco de noche y me veo limpiando de madrugada cinco chernes porque no me caben enteros en mi casa”, explica Mika Ashton, jefe de cocina en el restaurante Pier 19 (Muelle Deportivo de Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

–4 filetes de cherne blanco
–400 g de ñoquis (*gnocchis*)
de espinacas
–100 g de espinacas frescas
–200 g de mantequilla de
mejillones
–100 ml de fumet
–100 ml de nata líquida
–12 mejillones frescos

–sal
–aceite de oliva 0’4°
*Para la mantequilla de
mejillones*
–1 kg de mejillones frescos
–200 g de mantequilla
blanda
–1 cucharada de postre de
perejil

–sal
Para los ñoquis de espinacas
–1 kg de papas
–250 g de espinacas frescas
–2 cucharadas de postre de
aceite de oliva virgen extra
–3/4 de taza de harina
–sal

■ PREPARACIÓN

Mantequilla de mejillones

–Cocinamos los mejillones en una sartén al vapor con un vasito de agua durante tres minutos y dejamos enfriar.
–Sacamos la carne de los mejillones y la trituramos con la mantequilla, perejil picado y un poco de sal. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

Ñoquis de espinacas

–Horneamos las papas con piel a 140°C durante 1 hora. Después las cortamos por la mitad, para dejar salir el vapor y, una vez frías, sacamos la pulpa y reservamos.
–Cocinamos las espinacas con aceite, exprimimos y trituramos. A continuación, las mezclamos con la papa, aceite y sal.
–Vamos añadiendo poco a poco la harina hasta tener una textura similar a la masa de pan.
–Para dar forma al ñoqui, creamos un rulo con las manos y luego los cortamos para hacer rollitos finos y cortarlos de 1,5 cm. Guardamos en la nevera hasta su uso.

El cherne

- Limpiamos el cherne y cortamos en cuatro filetes.
- Precalentamos el horno a 180°C y, mientras tanto, marcamos el cherne en una sartén por el lado de la piel durante dos minutos.
- Ponemos los filetes de cherne en el horno de 8 a 10 minutos. En ese tiempo ponemos a cocinar las espinacas con aceite y sal. También ponemos agua a hervir con un poco sal y añadimos los ñoquis hasta que suban a la superficie, indicando que están listos.
- Calentamos la nata en una sartén, añadimos los ñoquis, alejamos la sartén del fuego para añadir la mantequilla de mejillones removiendo bien.
- Cocinamos los mejillones al vapor en una sartén muy caliente.

Acabado y presentación

- Añadimos un poco de fumet a los ñoquis y los servimos en el plato, añadiendo las espinacas por encima y colocando el cherne sobre las espinacas y los mejillones alrededor.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna