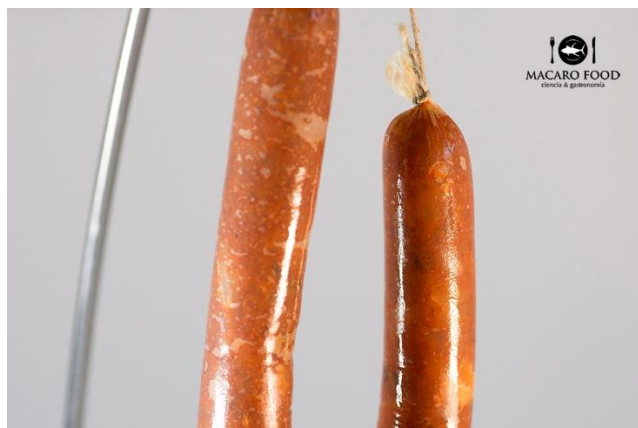


Chistorra de cherne romerete

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Manuel Tenllado. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Iba a hacer una chistorra con vieja, pero al final la hice con cherne. Producto graso no le he metido, en su lugar he añadido un poco de aceite de oliva virgen extra. Ha quedado un poquito picante como tiene que ser una chistorra, para tomar con un vasito de vino. Es una forma de poder utilizar las mermas del pescado: las usamos para hacer embutido marino”, detalla el chef Manuel Tenllado en la sede de la Asociación Mojo Picón.

■ INGREDIENTES/4 p.

–800 g de cherne romerete
limpio
–tripa para embuchar
–media cucharada de
pimentón dulce
–media cucharada de
pimentón picante

–1 cucharada de pimienta
blanca
–1 cucharada de ajo en
polvo
–1 cucharada de orégano
seco

–1 cucharada de comino en
polvo
–un poco de aceite de oliva
virgen extra
–sal

■ PREPARACIÓN

La tripa

–Primero preparamos la tripa para embutir: en un bol mezclamos agua a temperatura ambiente y sal fina, a una concentración del 15% aproximadamente. Removemos hasta la completa disolución de la sal y sumergimos la tripa en la salmuera durante unos 20-30 minutos.

La chistorra

–Dividimos en dos partes el cherne romerete (limpio de espinas): una de ellas la cortamos muy fina con el cuchillo como si fuese un puré y el resto tipo brunoise (fino).
–Las mezclamos y le añadimos las especias, amasando bien para que se integren todos los ingredientes. Probamos el picadillo como si fuese el de una matanza, y corregimos al gusto.
–Introducimos la mezcla en una manga y rellenamos las tripas con el picadillo. Después, atamos los extremos.

Acabado y presentación

–Guardamos en la nevera, ya que sigue siendo pescado crudo, hasta que friamos nuestras chistorras en una sartén con una pincelada de aceite, siempre a fuego suave, durante 2 minutos, veremos que se vuelve más blanquecina, debido a la proteína de pescado.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



**MACARO
FOOD**
ciencia & gastronomía



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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