

Gallo oceánico en escabeche ligero con encurtido de burgados y lapas, en cama de batata

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Arabisén Quintero. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Este escabeche lleva una cocción que propicia que te puedas comer bien el gallo oceánico –dice Arabisén Quintero a cargo de la cocina creativa con un toque más personal en el restaurante Casa Juan, en La Restinga (El Hierro)–, por eso lo cocinamos con el propio calor del escabeche, con vinagre macho de la casa, y lo hemos acompañado con un puré de batata y un encurtido de burgado que aporta un contraste agri dulce de sabores y se te queda el pescado tierno”.

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de lomo de gallo oceánico
–200 ml de escabeche
–50 g de puré de batata blanca
–lapas encurtidas
–burgados encurtidos

–sal y pimienta
Para el escabeche
–puerros
–cebolla
–ajos
–zanahoria
–laurel

–vino blanco
–vinagre
–aceite oliva
–caldo de pescado
–pimentón de La Vera
–sal

■ PREPARACIÓN

Escabeche

–En un caldero pochamos el puerro, la cebolla, la zanahoria, los ajos y la ramita de laurel. Cuando ya esté listo, añadimos el pimentón y, seguidamente, el vino blanco.
–Dejamos que evapore el alcohol y le añadimos el vinagre. Dejamos reducir y añadimos caldo de pescado.

Acabado y presentación

–Ya con el escabeche preparado y caliente, cocinamos el gallo en él (previamente salpimentado al gusto).
–Elaboramos el puré de batata blanca y reservamos.
–Colocamos el puré de batata en un cuenco, sobre él presentamos el gallo acompañado de su escabeche y para finalizar añadimos los burgados y lapas encurtidas.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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