

Medregal negro en sashimi con huevas de pez volador, plancton y naranja canaria

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Jennisé Ferrari/Mario Rodríguez Ureña. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Intentamos fusionar la tendencia que hay actualmente por la gastronomía asiática, que nos apasiona, con el producto canario que también nos apasiona, sobre todo el del mar. El medregal lo cortamos tipo sashimi después de haber estado en una salmuera con lechuga de mar y lo terminamos con naranja canaria, más cítrica que la de Península”, explican Mario Rodríguez Ureña y Jennisé Ferrari en el restaurante Qué Leche (Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el medregal marinado

- 1 medregal negro
- sal
- azúcar
- lima
- naranja
- aceite de oliva

Para el caldo ponzu

- agua
- alga kombu
- escamas de lomo de bonito seco
- salsa de soja
- jugo de lima
- goma xantana

Acabado del plato

- naranja canaria
- tobiko (o huevas de pez volador)
- plancton
- brotes (rabanitos y cilantro)

■ PREPARACIÓN

Medregal marinado

- Fileteamos el medregal, retirando las pieles y espinas. Reservar.
- Preparamos una sal cítrica, triturando un 70% de sal y un 30% de azúcar con una naranja y una lima entera.
- En un recipiente, cubrimos el medregal con la sal cítrica y dejamos marinar durante una hora o una hora y media (depende del tamaño del pescado). Después limpiamos en agua, secamos y reservamos en un recipiente con aceite de oliva y pieles de naranja y lima.

Caldo ponzu

- En una olla con agua infusionamos el alga kombu durante 10 minutos. Añadimos las escamas de lomo de bonito seco y dejamos infusionar 10 minutos más.
- Colamos y ponemos a punto con la soja y la lima.
- Espesamos ligeramente con la goma xantana y colamos nuevamente por una superbag.

Acabado y presentación

- Cortamos el medregal en láminas de bocado, las colocamos en un plato hondo y añadimos el caldo ponzu.
- Pelamos la naranja y sacamos los gajos, que colocamos sobre el medregal, intercalando con pequeños toques de plancton y las huevas de tobiko.
- Terminamos con unos brotes de rabanitos o de cilantro.

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