

Mero al horno estilo cogote

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Jaime Pérez/Sebastián Álvarez. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“El pescado, como este mero, que nosotros llamamos ‘estilo cogote’ sale mucho mejor que en la sartén: lo sellamos en la plancha y lo terminamos de hacer al horno con unas papas panaderas, cebolla caramelizada, ajo, vino... Sale más jugoso”, explica Juan Cabrera (Juan *el Majoreño*) en su restaurante Brisa Marina, en Playa Blanca (Lanzarote), pero se ofrece con frecuencia. De prepararlo se han encargado el jefe de cocina Jaime Pérez, “que lleva muchos años conmigo” y Sebastián Álvarez que ha enviado a formar “en Tarragona con Toni Botella en cocina al vacío y a baja temperatura”.

■ INGREDIENTES/6 p.

- | | | |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| –1 mero de 2 kg (aprox.) | –2 ajos laminados | –tomillo |
| –aceite de oliva virgen extra | –sal al gusto | –1 copa de vino blanco |
| –500 g de cebolla | –pimienta al gusto | –400 ml de fumet de pescado |
| –700 g de papas | –2 guindillas | –vinagre |
| | –laurel | |

■ PREPARACIÓN

- Marcamos el pescado en la plancha y reservamos.
- Pochamos la cebolla dándole un toque dorado, añadiendo también tomillo y laurel. Reservar.
- Pelamos, lavamos y cortamos las papas tipo panadera de 0,5 cm de grosor y pochamos hasta que queden tiernas.
- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra sofreímos los ajos (con las guindillas) y, antes que se doren, añadimos vinagre.
- En una bandeja ponemos una cama de papas panaderas, la cebolla, el pescado y bañamos por encima con el fumet de pescado, vino blanco y el sofrito de los ajos con guindillas.
- Introducimos la bandeja al horno a 172°C durante 20 minutos, la tapamos con papel aluminio para evitar que pierda su jugo y evitar tener que añadirle más líquidos. Una vez horneado, servir.

