

Monumento al chip de morena original

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Perdomo. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“La morena la servimos así desde que un día hice el plato de casualidad para un aperitivo de unos amigos cocineros de la isla. Hasta entonces tenía la morena estilo tradicional, jareada, cortada en tacos y frita. El pescadero nos las trae ya abiertas y desespínadas”, dice Juan Perdomo, jefe de cocina del restaurante El Risco, en Caleta de Famara (Lanzarote).

■ INGREDIENTES/2 p.

- | | | |
|------------------|---------------------------|------------------|
| —400 g de morena | —aceite | —pimienta |
| —harina simple | —sal | —rama de perejil |
| —gofio | —100 g de batata de jable | |

■ PREPARACIÓN

- Abrimos la morena por el centro (“se jarea”), le quitamos la espina del centro y la enrollamos con la piel hacia dentro, la envolvemos en film y congelamos.
- Una vez congelada, cortamos en láminas finas con un cortafiambres, enharinamos con harina y gofio, salpimentamos y freímos con abundante aceite bien caliente.

Chips de batata

- Cortamos la batata en pequeñas tiras finas y freímos en aceite a una temperatura de 150°C.

Acabado y presentación

- Servimos los chips de morena formando una pequeña *montaña*, añadiendo encima los chips de batata y un poco de perejil frito para que haya un contraste de sabor y color.

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