

Morena negra frita con crujiente de garbanzo

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Morera. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Este plato lo he improvisado esta misma mañana cuando entré a la cocina y vi la harina de garbanzo, que me llamó la atención. Es una harina que le da una textura crujiente a la morena; al tener una carne tan suave, tiene que quedar bien frita. Y la he querido acompañar con una espuma de naranja del país”, detalla David Morera, presidente de la asociación gastronómica Cocina en Acción, en Gran Canaria.

■ INGREDIENTES/3-4 p.

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| –morena negra (150 g de carne limpia) | –200 ml de aceite de oliva | –4 g de lecitina de soja |
| –30 g de harina de garbanzos | –100 ml de zumo de naranja del país | –sal y pimienta (al gusto) |
| | –200 ml de agua | |

■ PREPARACIÓN

- Limpiamos y evisceramos la morena de espinas y piel, reservando ésta.
- Sacamos cuatro lomos, salpimentamos y espolvoreamos con la harina de garbanzos y freímos a 180°C en aceite de oliva.
- Freímos aparte la piel de la morena a 210°C, hasta obtener su crujiente.
- En el vaso de la batidora, añadimos el agua, el zumo de naranja y la lecitina de soja, y texturizamos hasta obtener un aire compacto.
- Por último, servimos poniendo en el plato el crujiente como base y a continuación los lomos de morena fritos y la espuma de naranja.

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