

Fritolay de morena pintada con alioli de gofio

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Fabián Mora China. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“A todo el mundo le gusta la morena, pero el problema son sus espinas. Estuve un par de años dándole vueltas, a ver cómo hacerla. Y viendo cómo en el norte de Gran Canaria la limpian cogiéndola por una punta y se quedan con la espina en la mano, se me ocurrió hacer más o menos lo mismo y la enrolló y hago chips. Es una forma de comer morena muy divertida en un snack”, argumenta el chef Fabián Mora, al frente del restaurante Caprichos de La Gomera, en la capital de esta isla.

■ INGREDIENTES/2 p.

–1 morena pintada

–2 dientes de ajo

–20 ml de leche

–aceite de oliva

–sal y pimienta

–50 g de gofio

–aceite para freír

■ PREPARACIÓN

–Abrimos la morena por el lomo y le quitamos las espinas.

–La enrollamos en rulos y congelamos.

–Por otra parte, montamos un alioli con el resto de ingredientes (ajo, leche, aceite de oliva, gofio, sal y pimienta).

–Cortamos láminas finas de morena y freímos en abundante aceite hasta que queden crujientes y servimos acompañadas con el alioli de gofio.

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