

Peje candil encebollado

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Ryal Froresca Dasargo. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Me encanta ir en persona a elegir y comprar los pescados. Y que sea pescado de cofradías y pescaderías de Gran Canaria. No me gusta traerlo de fuera”, explica Francisco Almeida, propietario del restaurante La Marisma en la costa norte de Gran Canaria. Su jefe de cocina, Ryal Froresca, que ha preparado este encebollado, “es un crac de los arroces”, asegura y también prepara muy bien el pulpo: “Primero lo asustamos tres veces en agua hirviendo con un poquito de cebolla y laurel. Después lo dejamos al fuego el tiempo que lleva”, dice él.

■ INGREDIENTES/2 p.

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| –peje candil | –pimiento rojo | –fumet |
| –cebolla blanca de Lanzarote | –aceite de oliva virgen extra | –pimienta blanca molida |
| –2 dientes de ajos | –vino blanco de Lanzarote | –sal al gusto |

■ PREPARACIÓN

Encebollado

–Ponemos la cebolla, los ajos y el pimiento rojo, todo finamente picado, a sofreír en aceite de oliva. Añadimos sal al gusto y la pimienta blanca molida, y, una vez todo pochado, le ponemos el vino blanco y el fumet y esperamos a reducirlo.

Peje candil

–Marcamos el candil en la plancha y terminamos al horno.

Presentación

–Servimos colocando el encebollado encima del pescado.

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