

Pejepeine flambeado con tierra de almendras especiadas y sus algas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Abraham Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Lo que he hecho es flambearlo con un soplete, una cocción muy corta que sirve para sacar la escama hacia arriba y que el pejepeine quede doradito por fuera, pero un poquito crudo por dentro que, al final, es lo que estamos buscando. Es un plato sencillito, con una estética minimalista y la complejidad de sabores de mar y montaña presentes”, explica Abraham Ortega, chef del restaurante El Santo, en Las Palmas de Gran Canaria.

■ INGREDIENTES/ración

–1 pejepeine	–algas frescas	–100 g de mantequilla
–50 g de tierra de almendras	<i>Para la tierra de almendras</i>	–c/s de especias a gusto
–2 g de polvo de algas	–100 g de harina de almendra	<i>Para el polvo de algas</i>
		–100 g de lechuga de mar

■ PREPARACIÓN

Tierra de almendras

–Hacemos una mezcla con la harina de almendra y la mantequilla en pomada. Añadimos las especias que más nos gusten y en cantidad suficiente, enfriar durante dos horas, rallar sobre una bandeja con papel de horno y hornear a 180°C durante 7 minutos.

Polvo de algas

–Deshidratamos durante 8 horas la lechuga de mar a 54°C y trituramos guardando en un lugar hermético.

Acabado y presentación

- Limpiamos el pejepeine sacando los lomos y quitando las espinas.
- Con ayuda de un soplete le damos calor al pescado por el lado de la piel para cocinarlo y que la piel sirva de protección.
- Ponemos en la base del plato un poco de la tierra de almendras y, encima, el pescado.
- Terminamos con un poco de polvo de algas, añadiendo también un poco de codium, salicornia, flor de borraja y capuchina.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna