

Lomo de salmonete confitado con pisto marinero

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“Es un pisto de verduras al que le añado más cosas y le aporta más colorido. También lleva una salsa de tomate perfumada con cangrejo. Yo he hecho el salmonete con las escamitas levantadas y son comestibles: se consigue napando con aceite caliente, entonces se levanta y hace la crestita”, explica David Moraga, 2º jefe de cocina central en el hotel GF Victoria, en Adeje (Tenerife).

■ INGREDIENTES/4 p.

–800 g de salmonete	–150 g de zanahoria	–pimienta negra
–0,7 litros de aceite de oliva virgen extra	–150 g de calabacín	–pimentón dulce
–medio pimiento verde	–150 g de chayota	–400 g kg de cangrejo blanco
–medio pimiento rojo	–sal gruesa	–400 g de camarón
–1 cebolla blanca	–0,5 kg de tomate para salsa	–0,5 kg de papa negra
–150 g de berenjena	–0,5 litros de fumet	–1 litro de vino blanco

■ PREPARACIÓN

–Sacamos los lomos de los salmonetes sin escamas y confitamos.

Salsa marinera

–Cortamos la cebolla en brunoise y sofreímos a fuego lento. Cuando esté pochada añadimos el cangrejo, los camarones y el fumet; a continuación, un poco de pimentón, vino blanco, el tomate pelado y despepitado y dejamos reducir hasta obtener la salsa. Pasamos por el chino y reservamos.

Pisto

–Salteamos las verduras cortadas en brunoise teniendo en cuenta el punto de cocción de cada una. Las terminamos con la salsa marinera y rectificamos de sal y pimienta.

Acabado y presentación

–Servimos el salmonete con la base de pisto, papas confitadas y un cordón de salsa marinera.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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