

Sama roquera a la plancha con batata roja

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Domínguez. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“La sama roquera también la hacemos a la brasa. Se nota en el sabor la que es aquí, de Canarias, por lo que come: muchos crustáceos. Las que vienen de Mauritania y de Senegal, como las viejas, son muy grandes pero insípidas”, explica Juan Domínguez, jefe de cocina del restaurante La Vieja, en La Caleta de Adeje (Tenerife).

■ INGREDIENTES/2 p.

—la mitad de una sama
roquera grande (1,2 kg
aprox.)
—batata roja

—sal gorda
—ajo
—aceite de oliva
—pimentón

—vinagre
—perejil

■ PREPARACIÓN

Batata al horno

—Envolvemos en papel de aluminio una batata roja y la horneamos durante unos 8 o 10 minutos a 200°C. Reservamos.

Sama a la plancha

—Asamos sobre la plancha la pieza de sama, primero por el lado de dentro y luego, añadiendo un poco de sal gorda al gusto, la terminamos por el lado de la piel, para que a la hora de sacar la pieza del fuego no se nos estropee.

—Cuando esté dorada retiramos del fuego y le añadimos una majada de ajos con aceite de oliva, pimentón y vinagre.

Acabado y presentación

—Servimos añadiendo un poco de perejil picado muy menudo por encima y, al lado, unas rodajas de la batata horneada.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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