

Arroz meloso de choco con cilantro de lima

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Ancor Sánchez Padrón. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El choco lo he pensado para la ocasión –dice Ancor Sánchez en el restaurante La Salamandra (San Sebastián de La Gomera)–. Lo he macerado como si fuese a hacer una especie de tartar, con soja, con aceite de sésamo (con sésamo blanco y negro), un toque de cilantro; también le hice un fondito de arroz bomba con cebolla, ajo, apio, puerro y he hecho un arrocito como base; el choco que he marinado lo rehogo con la base del arrocito y lo termino con ralladura de lima”.

■ INGREDIENTES/4 p.

–200 g de arroz bomba
–150 g de choco fresco
Para macerar el choco
–soja, aceite de sésamo y cilantro
Resto de ingredientes
–cebolla

–apio
–puerro
–ajo
–2 setas *Boletus edulis*
–25 ml de aceite de oliva virgen extra
–25 g de mantequilla

–300 ml de fumet
–50 ml vino blanco
–sal y pimienta
–cilantro
–lima (ralladura)
–nata

■ PREPARACIÓN

–Maceramos el choco con soja, aceite de sésamo (con sésamo blanco y negro) y un toque de cilantro.
–Hacemos un fondo con cebolla, puerro, boletus, aceite de oliva virgen y mantequilla. A media cocción agregamos el choco (finamente picado) y acabaremos con arroz y vino blanco.
–Dejamos reducir, añadimos el fumet y dejamos evaporar sin terminar la cocción, que terminaremos agregando nata, sal, pimienta y trabajamos como un risotto.
–Servir en el plato agregando por encima ralladura de lima usando un microplane.

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