

Filete de piquento con burgados encurtidos, acompañado de crema de berros, polvo de plancton marino y tomate liofilizado

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Carlos Rodríguez Curpa. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Se conoce en la isla de La Palma como piquento, en el resto de islas como cabracho o bocanegra, y lo he hecho súper sencillito: a la plancha, libre de espinas, escamas y piel, con unos burgados encurtidos en vinagre, tal cual, al natural. Con una cremita de berros, polvo de plancton marino y tomate liofilizado”, explica Juan Carlos Rodríguez Curpa, jefe de cocina del restaurante El Jardín de la Sal, en las Salinas de Fuencaliente (La Palma).

■ INGREDIENTES/4 p.

–800 g de piquento o boca
negra limpio
–c/s de burgados

–una pizca de espirulina en
polvo
–una pizca de tomate
deshidratado

–1 cucharadita de aceite de
oliva virgen extra
–sal marina gruesa
Teneguía

■ PREPARACIÓN

–Cocemos los burgados durante unos minutos partiendo de agua en ebullición, a continuación los retiramos del agua y los dejamos enfriar durante unos minutos, mientras vamos sacando la carne de uno en uno. Una vez los tengamos todos, los ponemos en un tarro de cristal cubiertos de un buen vinagre macho (para poderlos usar cada vez que sea necesario).

–Una vez el pescado limpio, en lomos y sin espinas, marcamos en plancha o sartén a fuego fuerte sobre un fino hilo de aceite de oliva virgen extra: por ambos lados hasta el punto que más nos guste y añadimos una pizca de sal gruesa.

–Servimos colocando el pescado en el plato con algunos burgados, algunas cucharaditas espesas de crema de berros (u otra que tengamos a mano) y espolvoreamos un poco de espirulina en polvo y, después, con el tomate deshidratado.