

Pejesable asado en brasa, sobre boniato y lechuga de mar

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Carlos Rodríguez Curpa. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Es un pescado bastante desconocido en La Palma, lo consigo a través de un pescador de la costa de Fuencaliente –explica Juan Carlos Rodríguez Curpa, jefe de cocina del restaurante El Jardín de la Sal, en las Salinas de Fuencaliente (La Palma)–. Hay una mezcla de olores, a ahumado, a alga, yo digo olor a marea vacía. Y tiene un punto de contraste entre el punto salado del pescado y el dulce del boniato”.

■ INGREDIENTES/4 p.

–600 g de pejesable limpio
–400 g de boniato [batata
palmera]

–200 g de sal gruesa marina
Teneguía
–c/s de miel de palma

–1 litro de agua

■ PREPARACIÓN

–Realizamos una salmuera disolviendo los 200 g de sal gruesa en 1 litro de agua, donde introducimos el pescado despojado de la espina central durante 1 hora.

–Transcurrido ese tiempo, sacamos el pescado del agua, lo secamos con papel absorbente y lo asamos en la brasa que ya tendremos preparada. Asamos por ambos lados y una vez esté hecho lo ponemos en un recipiente al que añadiremos agua fría y lo dejamos unos 10 minutos para que hidrate. En el momento de regenerar, lo haremos con agua caliente.

–Limpiamos bien los boniatos y los ponemos a cocer en agua, con sal al gusto, hasta que los pinchemos y resulten tiernos. Retiramos del agua y cortamos en rodajas gruesas.

Acabado y presentación

–Vertemos unos hilos de miel de palma sobre el plato, colocamos la rodaja de boniato y, encima de ésta, el pescado hecho migas. Añadimos lechuga de mar desalada como decoración.