

Pejeperro al horno

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Domi Quintero. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Soy herreña del Pinar, estuve trabajando 14 años en Tenerife y me volví a El Hierro. En la Tasca Restingolita tenemos una cocina muy variada: entrantes, salteados, carnes, pescados, arroces. El pescado que tenemos es el que llega aquí a puerto, en La Restinga”, dice Domi Quintero.

■ INGREDIENTES/4 p.

- | | | |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| –1 pejeperro de 1,5 o 2 kg | –500 g de papas | –1 vaso de vino blanco |
| –3 pimientos rojos | <i>Para la salsa</i> | –medio vaso de aceite de |
| –3 pimientos verdes | –1 cabeza de ajos | oliva |
| –2 cebollas | –2 cucharillas de pimentón | –sal gruesa al gusto |
| –1 limón | dulce | |

■ PREPARACIÓN

- Molemos todos los ingredientes de la salsa en crudo y reservamos.
- Preparamos las papas con corte de panaderas.
- En bandeja de horno ponemos los pimientos y la cebolla laminados, colocamos el pejeperro, limpio pero entero, y sobre el pescado colocamos el limón en rodajas. Alrededor, las papas panaderas.
- Horneamos a 180°C durante 1 hora y 30 minutos.

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