

Pámpano con caldo de papas y cilantro y una lluvia de gofio

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Orlando Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Este plato viene de una señora en el norte de Lanzarote que hacía un caldo de papas con jareas de vieja. No le ponía caldo de pescado, sino que le daba el gusto con la vieja seca. Me gustó tanto ese caldo que intenté hacer el nuestro, texturizamos el caldo y creo que conseguí un plato con sabor canario, con arraigo”, explica el chef Orlando Ortega, propietario del restaurante Lilium (Arrecife de Lanzarote).

■ INGREDIENTES/4 p.

–1 lomo de pámpano de 200 g por ración.

Para el caldo

–1 pieza de jarea seca de pescado

–1 cebolla grande

–granos de comino

–1 manojo de cilantro

–3 tomates pequeños sin piel ni semillas

–3 dientes de ajos pelados

–1 kg de papas del país

–2 litros de agua mineral

–sal

–aceite de oliva

–azafranillo

■ PREPARACIÓN

–En un cazo mediano servimos un chorro de aceite y salteamos las papas (rotas, ayudándonos de una puntilla y rompiéndolas con las manos), el tomate y la cebolla. Completar con sal al gusto.

–Añadimos el agua mineral junto con la pieza jarea cubriendo y dejándolo cocer a fuego medio durante 30 minutos.

–En un mortero, majamos el ajo, el azafranillo, el cilantro y el comino, añadiéndolo al caldo y terminando de cocerlo todo junto durante 15 minutos más.

–Dejamos reposar el caldo unas horas para luego triturar todo junto, menos la jarea.

–Aparte, cocinamos al pámpano al horno, pochándolo dentro de una fuente de acero con un poco de fumet (sin cubrir el lomo del todo) a 180°C durante unos 14 minutos.

–Servimos el plato poniendo el pámpano sobre la crema del caldo, espolvoreando todo con gofio de millo y acompañado con mojo verde.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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