

Merluza canaria confitada a 45°C, batata, coliflor y trufa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Jorge Bosch. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“La coliflor y la trufa ligan muy bien con el crujiente de la merluza canaria o del país a la romana, que la hemos hecho con un proceso técnico natural y, simplemente, la rebozamos con harinas de calidad y la freímos con control de temperatura con una sonda, para llevarla al punto de fritura de un pescado tan delicado”, detalla Jorge Bosch, chef del restaurante La Bola, en La Matanza de Acentejo (Tenerife).

■ INGREDIENTES/ración

Para la merluza

- lomo de merluza canaria
- caviar de salmón
- harina El Vaporcito
- pimentón de la Vera dulce
- mojo rojo deshidratado

- brotes de guisantes

Para el puré de coliflor

- coliflor
- crema de trufa
- leche
- sal

- pimienta

Para el puré de batata

- batata amarilla de Lanzarote
- sal
- pimienta

■ PREPARACIÓN

Puré de batata

- Cocinamos la batata, la hacemos puré. Salpimentar y reservar.

Puré de coliflor

- Cocinamos la coliflor en leche durante 6 minutos. Escurrimos y trituramos junto con una cucharada de crema de trufa. Salpimentar y reservar.

La merluza

- Envasamos el lomo de merluza al vacío y cocinamos a 40°C durante 8 minutos. Pasado ese tiempo, retiramos, desembolsamos y pasamos por huevo batido y por la harina El Vaporcito, aromatizada previamente con el pimentón.
- Freímos hasta que se dore. Si es posible, clavar una sonda y retirar cuando el interior se encuentre a 45°C, para dejar el lomo en su punto óptimo.

Acabado y presentación

—A la hora de servir, disponemos en el plato unas quenelles de puré de batata y puré de coliflor. Añadimos el lomo de merluza y decoramos con mojo rojo deshidratado, caviar de salmón ahumado y unos brotes de guisantes.

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