

Lapas asadas con mojo verde de miso y jengibre con puré de batata blanca y pimentón

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Fran Mora. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Es un plato que surgió por accidente. Fui a hacer unas lapas y había alguien que le daba repelús cogerlas con la concha, una cosa rara que nunca había visto, y las hice así. Y “por accidente”, con un puré que me había sobrado y el mojo que ya lo tenía preparado, no sé cómo fue y salió el plato así”, explica Fran Mora Plasencia, chef del restaurante Junonia, de Playa Santiago (La Gomera).

■ INGREDIENTES/4 p.

–12 lapas (aprox.)

–1 cucharada de mantequilla

Para el puré de batata

–400 g de batata blanca

–4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

–50 cl de leche entera (aprox.)

–50 g de mantequilla

–1 cucharada de pimentón dulce de la Vera

–sal y pimienta al gusto

Para el mojo verde de miso y jengibre

–1 manojo de perejil

–1 cucharada sopera de miso

–1 cucharada de soja

–2 cucharadas de miel de abeja

–15 g de jengibre fresco

–5 cucharadas soperas de agua

■ PREPARACIÓN

Puré de batata

–Colocamos las batatas peladas en una olla grande y agregamos suficiente agua fría para cubrirlas. Las llevamos a ebullición para que se cocinen durante unos 25 minutos. Apagar el fuego y escurrir.

–Las pasamos al pasapuré y a continuación añadimos los ingredientes restantes, vertiendo la leche necesaria para que quede con la consistencia deseada.

Mojo verde de miso y jengibre

–Ponemos todos los ingredientes en una batidora y trituramos hasta conseguir la consistencia deseada.

Las lapas

–Asamos las lapas en la plancha hasta que se despeguen de la concha ligeramente. Retiramos de la plancha y terminamos de despegarlas.

–En una sartén muy caliente agregamos un poco de mantequilla y terminamos de asar las lapas durante 1 minuto aproximadamente. Cuando estén listas, añadimos el mojo de miso y jengibre a las lapas.

Acabado y presentación

–Ponemos una cama del puré de batata y, sobre ella, colocamos las lapas con el mojo y terminamos de decorar el plato al gusto con el resto del mojo.

