

Cazuela de bicuda con papas negras

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Moraga. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Ese es un típico plato de vigilia, con la variedad de pescado que encuentres según la temporada. En este caso ha sido con bicuda, pero el cherne le va muy bien; con congrio queda muy rico y con un toque dulce, le da mucha gelatinidad”, dice David Moraga, 2º jefe de cocina central en el hotel GF Victoria, en Adeje (Tenerife).

■ INGREDIENTES/4 p.

- | | | |
|----------------------|------------------|-----------------------|
| –700 g de bicuda | –comino | –1,5 litros de fumet |
| –sal gruesa | –cilantro | –200 g de arroz bomba |
| –aceite de oliva | –pimentón dulce | –pimiento rojo |
| –500 g de papa negra | –gofio de mezcla | –pimiento verde |
| –1 cebolla roja | –hortelana | |

■ PREPARACIÓN

- Ponemos el fumet a hervir con el arroz. A mitad de cocción añadimos las papas peladas.
- Añadimos el pescado cuando le quede poco a las papas y un majado de cilantro con pimentón.
- Dejamos que se acabe de cocinar, rectificamos de sal y al retirar del fuego añadimos cilantro picado.

Acabado y presentación

- Al servir, acompañar el pescado con sus papas correspondientes y un poco de caldo.
- Preparar un escaldón de gofio con caldo y la hortelana picada muy fina, añadiendo un poco de cebolla roja, pimiento rojo y pimiento verde en brunoise.

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