

Merluza de La Graciosa con brandada de batata y caldo de cabrito y cebolla de Lanzarote

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Perdomo. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Casi todo el pescado que tenemos es de Lanzarote, nos van trayendo lo que entra y suelen traerme merluza de La Graciosa. Aunque según esté el tiempo, el pescado a veces falla –dice Juan Perdomo, jefe de cocina del restaurante El Risco, en Caleta de Famara–. Este es un plato que hice sobre la marcha, al lomo de merluza le puse el crujiente de la piel y un caldo de cabrito y cebolla, es un contraste que llama la atención”.

■ INGREDIENTES/4 p.

–500 g de merluza	–1 tomate	–brotes de berros
–500 g de batata yema de huevo	–1 zanahoria	–3 litros de agua
–400 g de huesos de cabrito	–1 cabeza de ajo	
	–hoja de laurel	
	–tomillo	

■ PREPARACIÓN

Caldo de cabrito

–Se hace una bresa [verdura cortada en dados de forma irregular] con el aceite, el tomate, el ajo, la zanahoria, el tomillo y el laurel.

–Se brasean los huesos del cabrito junto con la bresa y se le añade el agua. Reducimos el caldo y pasamos por un colador de tela.

Puré de batata

–Cocemos la batata unos 30 minutos aproximadamente y, a continuación, pasamos por el pasapuré y salpimentamos.

La merluza

–Sacamos los lomos y los hacemos a la plancha. Con la piel hacemos un crujiente.

Acabado y presentación

–En un plato hondo servimos caldo de cabrito y añadimos puré de batata, unos brotes de berro y la piel crujiente.

–Incorporamos el lomo de merluza en la parte de arriba y ya tenemos el plato montado.

