

Atún blanco canario en mojo hervido

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

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

“En La Bola empezamos versionando el formato gastronómico básico de los guachinches, donde no faltaba el pescado azul en mojo hervido, normalmente caballa, sardina o chicharro –describe Jorge Bosch, jefe de cocina del restaurante La Bola, en La Matanza de Acentejo (Tenerife)–. Yo quise hacerlo con atún y cocinado en su punto justo: poco hecho tirando a crudo. Hacemos un bocado divertido que al final sabe a pescado azul en mojo hervido con papas arrugadas y mojo”.

■ INGREDIENTES/ración

–lomo de barrilote (atún blanco canario)
–mantequilla

–mojo rojo
–salsa de soja
–aire de limón
–mojos deshidratados

–cristales de batata
–perlas de vinagre macho
–puré de papa y mojo

■ PREPARACIÓN

–En un cazo ponemos (a partes iguales) mantequilla, salsa de soja y mojo rojo y realizamos el mismo movimiento que hacemos para preparar un pilpil, con movimientos circulares del cazo hasta que la mezcla se homogenice. Reservar al calor.

–Cortamos los lomos de barrilote en tataki y sellamos las dos caras, sin que se cocinen demasiado. Pasamos la parte de arriba de los lomos por los mojos deshidratados.

–Servimos el plato disponiendo algunos lomos, hacemos unas *quenelles* con el puré de papa y mojo y, encima, ponemos el aire de limón. Decoramos con las perlas de vinagre macho y los cristales de batata.

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