

Atún rojo a la canaria con costra

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Vidal Pérez. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El atún a la canaria lo llamo así por el mojo, que es algo que nos identifica, pero le damos un toque personal, diferente –explica Vidal Pérez, jefe de cocina del restaurante Puesta de Sol (en Fuencaliente, La Palma)–, porque le hacemos una costra a fuego muy fuerte a la que añadimos sal gruesa y le hacemos una mezcla de pimientas con otras especias que llevan clavo, canela, cardamomo. Lo servimos con esferificaciones de mojo verde y mojo rojo.

■ INGREDIENTES/4 p.

–lomo de atún rojo
–mojo rojo
–mojo verde
–pimientas varias (pimienta blanca, roja, verde, negra y jamaicana)

–garam masala (canela, clavo, nuez moscada, cardamomo)
–cilantro
–sal gruesa

Para las esferificaciones de mojo

–gluconolactato
–algin
–agua
–aceite oliva virgen extra

■ PREPARACIÓN

–Primeramente, mezclamos las pimientas en la Thermomix y reservamos.

Esferificaciones de mojo

–Hacemos los mojos de forma tradicional, pero en Thermomix para conseguir una textura fina. Les añadimos el gluconolactato y dejamos reposar 15 minutos.

–Seguidamente mezclamos el agua y el algin con la Turmix y dejamos reposar otros 15 minutos. Una vez reposado, procedemos a hacer las esferas y las reservamos en aceite de oliva virgen extra hasta el momento del pase.

Acabado y presentación

–Racionamos el lomo y le hacemos una costra por una de sus caras con la mezcla de pimientas, las especias garam masala y sal gruesa.

–Marcamos hasta el punto deseado y servimos con las esferas de mojo.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna