

Sashimi de sierra embarrado con licuado de espirulina y crema de papaya a la brasa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Abraham Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Con una técnica japonesa (sashimi) lo que he hecho es un adobo de toda la vida, el de mi abuela Chanita de La Isleta, y le he añadido un poco de soja para cocinarlo –explica Abraham Ortega, jefe de cocina del restaurante El Santo en Las Palmas de Gran Canaria–. Después se ha pasado por unas migas extremeñas, una receta tradicional, pero de chorizo de Teror. Y terminamos con un licuado de espirulina (que también es muy representativa de Gran Canaria) y una parmentier que es un puré de papa fluido de papaya asada”.

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de sierra
–50 g de migas de chorizo
–50 g de crema de papaya asada
–tulbagia o ajo silvestre
(*Tulbaghia violacea*)

Para las migas de chorizo
–500 g de panko (pan rallado japonés)
–50 g de chorizo de Teror
–1 pimiento verde
–50 g de panceta

Para la crema de papaya asada
–1 papaya
–100 g de mantequilla
–sal y pimienta

■ PREPARACIÓN

Migas de chorizo

–Fundimos el chorizo y ponemos la panceta a rehogar, una vez frita la quitamos y ponemos el pimiento verde en brunoise. Cuando esté rehogado añadimos el panko y no dejamos de remover hasta que esté el pan seco, pero con sabor. Añadir sal y pimienta.

Crema de papaya asada

–Asamos la papaya con la mantequilla a 180°C durante 20 minutos. Trituramos hasta obtener un puré. Salpimentar.

Acabado y presentación

–Cortamos los lomos de sierra en sashimi de 8 mm, pasándolos previamente por las migas de chorizo de Teror. Pintamos el plato con alguna decoración (nosotros hemos optado por una crema de espirulina) y repartimos por el plato 7 botones de crema de papaya (en el centro le ponemos un botón grande) y ponemos nuestra sierra.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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