

PEPA MUÑOZ.

**Canarias me sabe a buen pescado, a papas arrugas y al autóctono mojo picón....
El frío Skrei noruego viene desde el Ártico para calentarse en la extraordinaria
cocina canaria. ¿Lo vemos?**

SKREI CON MOJO PICÓN.- (Canarias)

Ingredientes:

- 4 lomos de 200 gr de Skrei
- Mojo verde suave
- Mojo rojo suave
- Cilantro fresco
- Una guindilla roja seca
- Sal
- AOVE
- 1/2 kg de papas pequeñas arrugadas

Elaboración:

En una olla ponemos como medio litro de agua y bastante sal, como dos puñados. Con el agua fría introducimos las papas y las cocemos SIN TAPAR LA OLLA ya que necesitamos que el agua se evapore y se arrugue la piel de la papa.

En una sartén ponemos un poco de aceite para sellar el Skrei por los dos lados.

Presentación:

“Pintamos” el plato, mitad con mojo verde y mitad con mojo rojo. Colocamos encima el Skrei y al lado las papas y el cilantro fresco. La guindilla la ponemos sobre las papas.

PASOS

Paso 1: Cocción de las papas con su sal

Paso 2: Vista de cómo quedan las papas

Paso 3: Sellado del Skrei en la sartén

Paso 4: Emplatar con mojo verde y rojo