

[Home](#)»[Gastroclub](#)»[Cocina canaria](#)»Pescados singulares de la mano del chef Juan Carlos Rodríguez Curpa

COCINA CANARIA

Pescados singulares de la mano del chef Juan Carlos Rodríguez Curpa

“Consumo todos los pescados que los pescadores consiguen en la isla, no discrimino ninguno”, dice el jefe de cocina de EL Jardín de la Sal...

Yuri Millares 2018-09-05

Yuri Millares / septiembre 5, 2018 / 2.4k

8

COMPARTIDO



Los atunes forman parte de los pescados que trabaja el jefe de cocina de El Jardín de la Sal. | FOTO TATO GONÇALVES

“Consumo todos los pescados que los pescadores consiguen en la isla, no discrimino ninguno”, dice el jefe de cocina de EL Jardín de la Sal (Salinas de Fuencaliente, en La Palma) la mañana que cocina varias recetas para el ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’. [En *PELLAGOFIO* n° 67 (2ª época, septiembre 2018)].

Por YURI MILLARES

Proyecto *MACAROFOD* / Atlas de ciencia, pesca y cocina

En el restaurante El Jardín de la Sal, el chef Juan Carlos R. Curpa (todo un referente de la cocina palmera gracias a su meticuloso trabajo mimando la materia prima), tiene a su disposición un amplio abanico de posibilidades cuando de pescado fresco del día se trata. “Alfonsiño, pámpano, caballa, cherne, mocanera, cabrilla, morena, patudo, pámpano y, por decir algo más peculiar, el pez escolar...”, va haciendo recuento y empiezan a aparecer algunas singularidades de su cocina. “Consumo todos los pescados que los pescadores consiguen en la isla, no discrimino ninguno porque sea de menor valor comercial, ni mucho menos, para mí todos son muy importantes. Evidentemente, unos me gustan más que otros”, añade.

Juan Carlos R. Curpa:

“EL PEZ ESCOLAR LOS PESCADORES LO TIRAN PORQUE NADIE LO QUIERE, PERO SI SE LES ENGANCHAN, YA SABEN QUE ME LO TIENEN QUE TRAER”

Por de pronto, el pez escolar que cita no está entre las especies que los pescadores locales buscan, “lo tiran porque nadie lo quiere; pero si se les engancha, ya saben que me lo tienen que traer”, dice. Debido a que es muy graso y puede resultar laxante, no es muy utilizado en cocina, salvo por muy pocos chefs que saben y se atreven a trabajarlo. “Es un pescado que tiene muchísima merma y hay que ser un cirujano para no dejarle espina, ni nada de piel. Yo sí lo uso y a la gente le gusta”.



Juan Carlos Rodríguez Curpa posa entre las salinas de Fuencaliente con un ejemplar de pejesable negro. | FOTO YURI MILLARES Otra singularidad con producto del mar se presentó, precisamente, el día que el equipo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* acudió a visitarle, pues acababa de recibir varios ejemplares de una especie todavía menos frecuente en las capturas isleñas: el pejesable negro.

“Es un pescado bastante desconocido en La Palma”, señaló al mostrarlo, y como ocurre con el escolar, tiene quien se lo traiga. Fue así como supimos que un pescador de la costa de Fuencaliente, Antonio, vio en un reportaje cómo desde Madeira, donde lo aprecian mucho, vienen a las costas canarias a buscarlo. Le pareció extraño que un pez tan valorado en ese otro archipiélago, sea tan desconocido en Canarias como para no ser objeto de pesquería ni de consumo, y se interesó por conocer con qué artes lo pescan allí.

EL PEJESABLE O PEZ CONEJO DIABLO ES TAN DESCONOCIDO EN CANARIAS COMO PARA NO SER OBJETO DE PESQUERÍA NI DE CONSUMO

Se trata de un pescado de hondura que, en aguas canarias, se localiza entre los 700 y 1.500 metros de profundidad. “Y es una pesca bastante tediosa”, añade Juan Carlos, que, sin embargo, describe la carne del pejesable “muy sabrosa, muy suave y muy sutil, tanto que incluso yo diría que entra bastante bien a quienes no les gusta mucho el pescado; en Madeira es uno de los pescados más preciados, después del bacalao”.



Pejesable asado en brasa, sobre boniato y lechuga de mar, del chef Juan Carlos Rodríguez Curpa. | FOTO YURI MILLARES La pesquería que realiza Antonio con esta especie es más bien ocasional, “ya digo que es una pesca bastante tediosa y muchas veces pierde la liña –explica el chef–, debido a que es a mucha profundidad y en Fuencaliente parten las corrientes hacia fuera. Pero sí que le compramos casi la totalidad de la captura cuando lo pesca. La última vez le compramos unos 50 kilos”.

La coincidencia hizo posible que Juan Carlos R. Curpa cocinara para el Atlas un pejesable, además de los previstos piquento y alfonsiño –como llaman en La Palma al cabracho o bocanegra y a la fula

de altura, respectivamente–, que había reservado para cocinar la mañana de la cita. Así fue como describió lo que hizo en cocina con ellas:

“Al **pejesable** lo sumergimos en salmuera 30 minutos. A continuación, lo pasamos por brasa y después lo volvemos a hidratar, para que pierda un poco de la salazón y quede más suave. Huele a ahumado, pero también a marea vacía (como digo yo) por el alga que lleva... Y tiene un punto de contraste entre el salado del pescado y el dulce del boniato –en La Palma, la batata–, que este es peculiar porque lo llaman de turrón de lo dulce que es y deja un sabor que recuerda mucho a la castaña cocida”.

“El **piquento** lo he hecho muy sencillito, a la plancha; libre de espinas, escamas y piel; con unos burgados encurtidos en vinagre, tal cual, al natural. Acompañado por una cremita de berros, polvo de plancton marino y tomate liofilizado”.



Alfonsoño en escabeche, plato muy tradicional en La Palma, pero con los toques personales de Rodríguez Curpa: vinagre macho de la isla, canela y pimienta rosa. | FOTO YURI MILLARES Por último, con un pescado “muy de La Palma, sobre toda de la zona sur, Fuencaliente, que normalmente se come frito o la plancha” preparó una elaboración muy tradicional. “Es un **alfonsoño** en escabeche, que se usaba antiguamente como método de conservación y hoy, puesto que ya hay cámaras frigoríficas, es una elaboración...”. “De lujo”, añadimos nosotros antes de que acabara la frase. “Sí – ríe–. Lo que hemos hecho es añadir, en vez de vinagre blanco, vinagre macho de una bodega de aquí y lo aromatizamos con un poco de canela y pimienta rosa”.

