

El chef Borja Marrero presenta el inédito “despiece” de la oveja canaria en su menú

El chef Borja Marrero, siempre vinculado a la ganadería autóctona que se crían en la granjas sostenibles del restaurante Moxgo, en Tejeda; siempre ha defendido a través de su cocina, las desconocidas excelencias de las carnes y las grasas de la oveja canaria.

El chef, después de llevar a cabo el despiece completo del animal, trasladó esta [filosofía gastronómica](#) a un menú cargado de sabores y nuevas sensaciones.

“La carne de la oveja -dice- tiene una gran capacidad de infiltración de grasa, grasa buena porque se alimenta en los montes y barrancos”.

Uno de los platos estrella de los que el chef hace gala, es el “despiece de la oveja” y en el que además, muestra el trabajo conceptual y culinario del restaurante [MuXgo Borja Marrero](#) y diferentes pases

La pierna, muy aromática pero un poco seca, necesita largas maduraciones, en este caso en su propia grasa durante cuatro meses para romper las fibras.

La grasa es la protagonista de la entrecostilla, de sutil untuosidad y sedosidad.

El carré se madura 48 días en mantequilla de pinocha. El solomillo, lo sirve fresco y sólo sellado. El jugo de la oveja, lo ilustra un arroz.

Con la cinta de lomo se prepara un distintivo pastrami embadurnado con hierbas silvestres y “bienmesabe” propio.

Las asaduras (hígado, pulmones) se presentan en un paté.

Con harina de “cañabarranco” el chef elabora el bollo de acompañamiento.

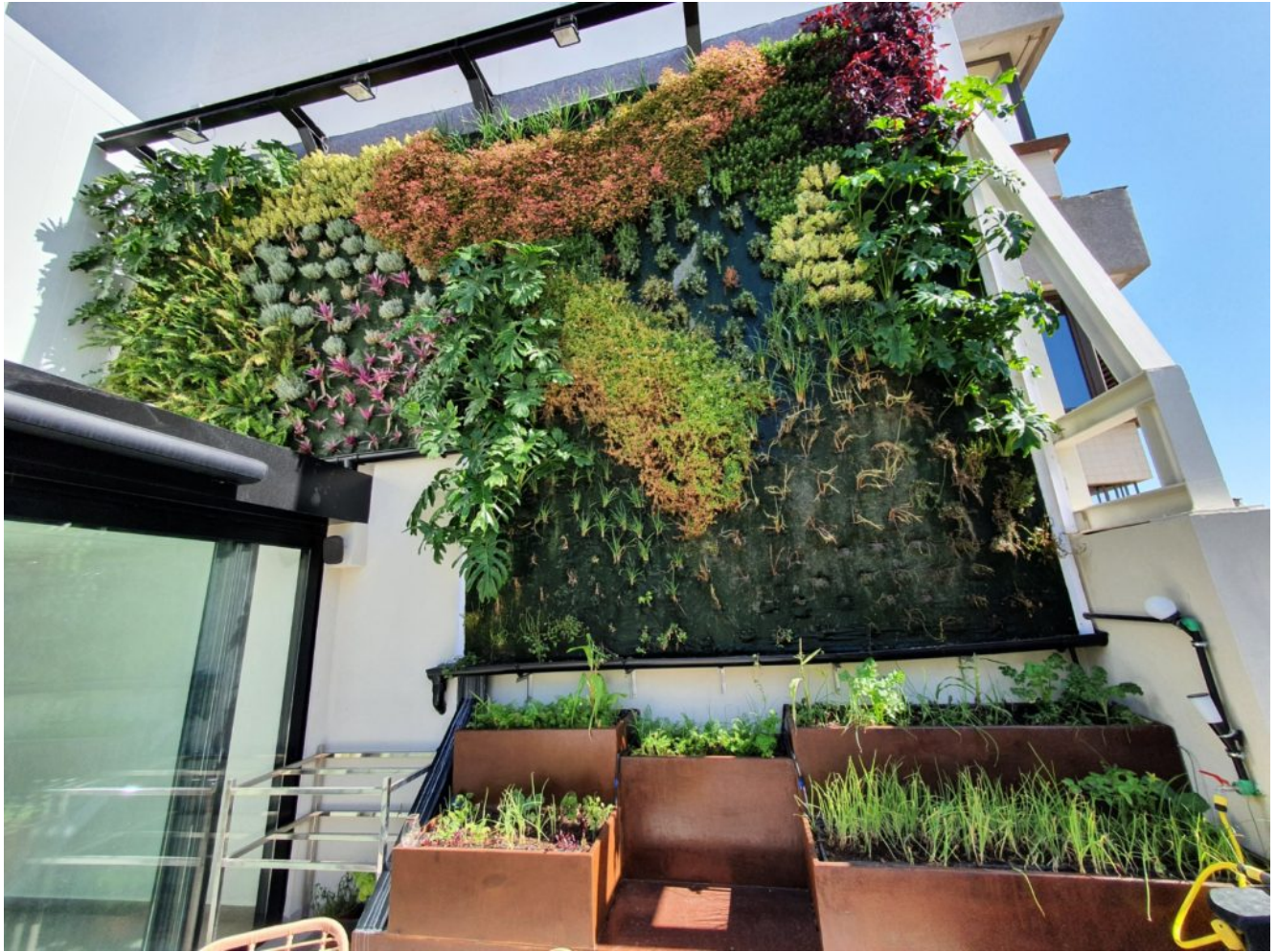
Por último, la mantequilla de oveja, los [quesos](#) de 6 y 12 meses y los yogures, hacen presencia en alguno de sus postres.













En esta inmersión que hace el chef en el restaurante MuXgo, destaca la “trufa” de oveja, esta última la elabora con el corazón del animal curado en sal y azúcar que, finalmente, es aromatizado con una acedera que se ralla sobre los platos

delante del comensal.

Por último, la nueva vajilla de la que hace gala, está elaborada artesanalmente por alfareros locales a partir de la arena de los barrancos donde habitan las ovejas mezclada con su lana.

La cocina de MuXgo Borja Marrero es de “círculo cerrado sostenible” (todo producto propio de sus huertas, granjas, corrales, quesería, obrador y almazara); pero ahora propone cerrarlo todavía más con su oveja canaria.



Sobre el Chef Borja Marrero

El chef, nacido en Gran Canaria, cuenta con un amplio recorrido que incluye a la Escuela Hofmann de Barcelona, Ferran Adrià, Arzak y Ramon Freixa.

Borja Marrero, viajó también por USA y México, donde tuvo un restaurante propio y donde ejerció de asesor para diversos

grupos hosteleros.

De regreso a Las Palmas, inició en su Tejeda natal un innovador proyecto de Km0, totalmente sostenible y en formato de “círculo cerrado” (huertos, corral, ganadería, quesería y obrador propios).

Actualmente el chef desarrolla sus conceptos gastronómicos en el hotel Catalina Plaza que cuenta, además, con granjas y huertos a sólo 45 minutos de distancia.