Cherne a la brasa con mojo de almendras, papas arrugadas y ensalada tibia de berros

Cherne a la brasa pertenece a esa estirpe de recetas que nacen del mar y se templan al fuego. Su carne blanca, firme y noble, guarda el sabor del Atlántico, mientras el mojo de almendras le aporta un dulzor terroso que lo acerca a la isla.
Las papas arrugadas hablan de la paciencia del volcán, los berros de la frescura del barranco, y los cítricos despiertan la memoria de los huertos.

Este plato no busca impresionar, sino **reconciliar el paladar con lo esencial**: el equilibrio perfecto entre fuego, mar y tierra.
Un bocado que huele a Canarias y sabe a verdad.

Ingredientes (para 2 personas)

Para el cherne:

- 2 lomos de **cherne fresco** (180–200 g cada uno)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra recién molida
- Unas gotas de limón
- Ramas de **romero o tomillo fresco** (opcional, para aromatizar la brasa)

El mojo de almendras:

- 80 g de **almendras tostadas sin piel**
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan frito o tostado

- ½ guindilla (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 40 ml de vinagre de vino blanco o sidra
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa al gusto
- Un chorrito de agua templada (para ajustar textura)

Papas arrugadas:

- 600 g de **papas canarias pequeñas** (de piel fina)
- 2 puñados de **sal gorda marina**
- Agua (la justa para cubrirlas)

Para la ensalada tibia de berros y cítricos:

- 1 manojo de **berros frescos**
- 1 naranja y 1 lima
- ½ cebolla morada cortada muy fina
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de **miel de palma** o miel natural
- Sal en escamas
- Pimienta negra recién molida
- Almendras laminadas y tostadas para decorar

Elaboración paso a paso

1□□ *Las papas arrugadas*

1. Lava bien las papas sin pelar.
2. Colócalas en una olla con agua y sal gruesa (que quede

"como mar").
3. Cuece a fuego medio hasta que estén tiernas (unos 20 minutos).
4. Escurre el agua y deja que se sequen al fuego bajo, moviendo la olla hasta que la piel se arrugue y blanquee.
5. Retira y deja reposar tapadas.

2□□ *El mojo de almendras*

1. En un mortero o procesador, tritura almendras, ajo, pan, pimentón, guindilla y sal.
2. Añade el aceite poco a poco mientras emulsiona.
3. Incorpora el vinagre y un chorrito de agua templada hasta obtener una textura cremosa.
4. Rectifica de sal y reserva cubierto.

3□□ *El cherne*

1. Limpia y seca los lomos de cherne.
2. Úntalos con aceite de oliva y un toque de sal.
3. Asa sobre parrilla o plancha caliente 3–4 minutos por cada lado, hasta dorar la piel.
4. Añade un toque de pimienta y unas gotas de limón al final.
5. Si usas brasas, pon una ramita de romero para aromatizar el humo.

4□□ *La ensalada tibia de berros y cítricos*

1. Lava y seca los berros.
2. Pela la naranja y la lima en vivo y corta los gajos.
3. Saltea la cebolla un minuto en aceite para suavizarla.
4. Mezcla todo con miel, aceite, sal y pimienta.
5. Añade las almendras tostadas justo antes de servir.

Emplatado

1. Coloca el cherne en el centro del plato.
2. A un lado, las papas arrugadas con una cucharada de mojo.
3. Al otro, la ensalada tibia de berros y cítricos.
4. Termina con un hilo de aceite de oliva y escamas de sal marina.
5. Sirve el mojo de almendras aparte para los más generosos.

Maridaje: Malvasía Volcánica Seco — Bodegas El Grifo (DO Lanzarote)

LANZAROTE
EL GRIFO
COLECCIÓN
SECO
Malvasia Volcánica

En el diálogo entre fuego y mar, la Malvasía Volcánica Seco encuentra su voz.
Su frescura atlántica limpia el paladar tras la untuosidad del mojo, mientras su mineralidad salina refuerza el carácter del cherne y las papas.
Notas de fruta blanca, cáscara de cítricos y fondo de ceniza volcánica se funden en una armonía profunda, persistente y canaria.

Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.
Un vino que no acompaña: conversa. *Y en esa conversación, el sabor de Canarias se hace eterno.*

Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.
Un vino que no acompaña: conversa.