

Lapas y Burgados escabechados

Recetas Canarias By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca
Foto: Roger Méndez

Ingredientes:

500 g de burgados

700 g de lapa

Caldo para guisar los burgados y las lapas

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

100 g de pimientos verdes

1 tomate de salsa

1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo

3 ramas de perejil

Sal

Pimienta negra en grano

2 litros de agua

El escabeche

300 ml de aceite de oliva

100 ml de vinagre de vino

3 dientes de ajo

1c.c. de pimentón dulce

Pimienta roja piconá

1 rama de tomillo

1 hoja de laurel

Sal gorda

Además...

1 pimienta roja piconá

6 ramas de perejil

Limpiar las lapas y los burgados en agua abundante

Caldo para guisar los burgados y lapas

Cortar la cebolla, el ajo, el pimiento verde el tomate finamente.

Añadir los ingredientes al agua y mantener en ebullición muy suave durante 40 minutos.

Apartar del fuego y dejar reposar 1 hora.

Colar el caldo y poner a punto de salpimentado.

Guiso de burgados y lapas.

Llevar el caldo aromatizado nuevamente a ebullición y hacer durante 5 minutos los burgados y las lapas por separados.

Extraer la carne de los burgados en un recipiente de cristal donde queden ajustados.

El escabeche

Machacar en un mortero los ajos, la brizna de tomillo y la sal gruesa hasta pulir totalmente.

Añadir el pimentón y mezclar nuevamente.

Diluir el majado con el aceite de oliva y el vinagre,

añadiendo la hoja de laurel, la pimienta piconada y el resto del tomillo.

Cubrir los burgados y las lapas con el escabeche y dejar reposar unos días como mínimo.

Acabado y presentación

Disponer las lapas y los burgados escabechados en el plato y esparcir la pimienta piconada y el perejil finamente picados.

También...

Tanto las lapas como los burgados se pueden preparar de igual forma por separado. Sin embargo, me inclino por la fórmula de mezclarlos en su presentación, ya que resulta más agradable y sugerente la combinación de ambos.