

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

[Tomate y cebolla:](#)

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana. Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.