

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Juan Perdomo, chef del restaurante El Risco, con una morena pintada junto a la playa de Famara. | TATO GONÇALVES

Merluza y morena, estrellas de Juan Perdomo en El Risco

Y sama, bocinegro, vieja y unas extraordinarias –por sencillas y exquisitas más allá de lo imaginable– elaboraciones con cantarero y cabrilla. Un chef sorprendente que antes fue pastor trashumante y, cómo no, también forma parte de sus vivencias.

YURI MILLARES

“Como no podía ser de otra manera” –repitiendo la expresión más usada y extendida en los últimos tiempos por todas aquellas personas que se expresan en público en España (políticos, deportistas o periodistas)–, el equipo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha visitado el restaurante El Risco, en Caleta de Famara, todo un ejemplo de la mejor cocina marinera del archipiélago de la mano de su jefe de cocina, Juan Perdomo.

Entregado de lleno al empleo de producto de cercanía en Lanzarote, está siempre pendiente de unos tomates, unas batatas de jable o unas papas que desea y busca en la pro-



Dos ejemplos de la cocina de Perdomo: chips de morena y merluza con caldo de cabrito. | TATO GONÇALVES

pia isla. “Las hor talizas son un poco difíciles de conseguir”, se lamenta por no poder tener tantos tomates conejeros como quisiera. “El pescado también falla a veces”, añade, al contrario que el queso, que tampoco falta en su cocina... *como no podía ser de otra manera* en alguien que ha sido pastor y trashumante desde niño, cuando acompañaba a sus padres, y que, incluso, hace unos años llegó a poner en marcha una quesería que en la actualidad le suministra. “Sí, la quesería Flor de Luz, que en su momento fue mía, la fundé en San Bartolomé”, asiente.

El pescado local es la estrella en El Risco y la habilidad de este chef

en los fogones suple con creatividad la irregularidad en el suministro de un producto que depende de lo que el pescadero le puede traer, según el estado de la mar y del cielo. “Hay veces que entra y veces que no; ayer mismo me entraron meros y jureles”, explica el día que le visitamos.

Con todo ese pescado que va entrando a su cocina hace auténticas maravillas, combinando tradición culinaria y cocina de vanguardia en sus elaboraciones. “El cantarero lo frío de una forma especial y parece que está teniendo mucho éxito, incluso hay quienes llaman por teléfono a Pedro [Nolla, su socio, que es el jefe de sala] a ver si tenemos”, dice con modestia de unos cantareros que sirve muy crujientes por fuera y en su punto perfecto por dentro.

Populares y significativos

Para incluirlos en el Atlas, cocinados dos de los pescados más populares y significativos de la pesca en Lanzarote y de su propia cocina: morena y merluza de La Graciosa. La morena frita en chips protagoniza la que quizás sea su receta más conocida y extendida. “La servimos así desde que un día hice el plato de casualidad para un aperitivo de unos amigos cocineros –explica–. Yo le pongo dos tipos de harina, harina simple para freír y gofio. Nada más. Con chips de batata y algo de perejil para que haya un contraste de color”.

La otra receta, lomo de merluza de La Graciosa con caldo de cabrito y cebolla de Lanzarote “es un plato que hice sobre la marcha”, dice, poniendo en práctica un juego de contrastes mar y tierra habitual en su cocina que “llama la atención”, en sus propias palabras.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
LA HUELLA ABORIGEN
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... **LA PROVINCIA**