

Preparar mojama con atún, bonito, melva, etc.

Para preparar mojama no es necesario tener un estupendo atún rojo o bonito del norte, se puede hacer casi con cualquier túnido. Yo la he preparado con atún y bonito, pero también con bacoretas, albacoras, melvas, etc. Y siempre queda muy buena.

Lo principal es limpiar bien el pescado y sacar los lomos, lo mas limpios de sangre posible. Luego los cortamos en trozos medianos. Se pueden hacer con lomos enteros si no son muy grandes, pero siempre supone un problema pues para meterlos enteros se necesitan recipientes grandes y mucha cantidad de sal.

Una vez limpio el pescado y cortados los trozos que queremos “mojamar” preparamos una mezcla de 70 por ciento de sal y 30 por ciento de azúcar. Colocamos una parte en la base del recipiente, ponemos encima el pescado y lo enterramos en la mezcla de sal y azúcar.

Tapamos el recipiente y lo dejamos así 48 horas en el frigorífico. Pasado ese tiempo lo sacamos de la mezcla, lo lavamos para eliminar la sal y lo secamos. Ya tenemos nuestra mojama que podemos conservar entera o en lonchas en aceite de oliva. También podemos envolverlo en papel cocina y meterlo otra vez en el frigorífico para que se seque y consumirlo como si fuera un fiambre.