

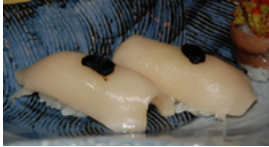
¿Sabes qué es?

Bubango: Lo que podría parecer un insulto se convierte en un cremoso puré o en una base refrescante para acompañar con mojo. Se trata de una verdura parecida al calabacín pero mucho más grande y de un color verde más suave, por la que los canarios sienten devoción, aunque, también la utilicen en ocasiones para señalar a los atontados.



Pez Mantequilla: En los restaurantes japoneses es uno de los pescados más utilizados y su nombre hace referencia precisamente a su textura grasa y sedosa que lo hace ideal para coronar una pequeña bola de arroz de un sushi denominado nigiri o como una pieza que se toma cruda en el típico fino corte del sashimi.

Se trata de una especie conocida como sablefish o bacalao negro, aunque no pertenezca a esta familia, sino a la de la *Anoploma fimbria*. Su pesca se realiza en aguas de Canadá y Estados Unidos y llega al mercado español ultracongelado. También es habitual encontrar esta especie, denominada guindara en japonés, asada en salsa de miso –habas de soja fermentada- y en algunos restaurantes de cocina española lo sirven con la clásica salsa verde.



Tupinambo: Aunque parezca el nombre de un baile antiguo, se trata de un bulbo también conocido como aguaturma, alcachofa de Jerusalén o tupinabo. Su consumo en España estuvo muy extendido durante siglos, pero con el paso del tiempo y la generalización del consumo de la patata, su cultivo se limitó a la alimentación del ganado. Hoy en día, cocineros como el vasco Andoni Luis Aduriz lo han recuperado del olvido para convertirlo en vanguardista ingrediente de sus platos.

