

Gallo cochino rustido sobre tosta de Codium con paté de sus higadillos

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Fabián Maldonado. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Aprovechando las cualidades que tiene el gallo cochino, lo que hice fue darle un toque de salazón y lo he terminado a soplete. Aquí lo laqueamos con sobrasada de cochino negro y miel, que es un aperitivo que tenemos en el restaurante, y después le damos un toque frescura con una ensalada de brotes tiernos”, explica Fabián Maldonado, jefe de cocina del restaurante El Cortijo, en Telde (Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/ración

*Para los lomos de gallo cochino
rustido en sobrasada de cochino
negro y miel de castaño*

–200 g de lomo limpio de
gallo (tanto el superior
como el inferior)
–25 g de sobrasada de
cochino negro o (manteca
colorada)

–20 g de miel de castaño
–2 g de sal ahumada
–1 g de pimienta negra

Para la tosta de codium y algas

–100 g de harina de fuerza
–50 g de harina de
almendras
–50 g de mantequilla en
pomada
–1 huevo
–1 g de sal gruesa

–25 g de azúcar

–30 g de codium triturado

–15 g de algas
deshidratadas secas molidas

Para el pimiento rojo escalibado

–1 pimiento rojo

–2 g de sal gruesa

–10 ml de aceite de oliva

–15 ml de vinagre

balsámico

Para la ensalada de micro

brotes, tirabeques y algas

–80 g de tirabeques

–30 g de algas frescas o
hidratadas

–20 g de soja

–10 g de mirin

–20 g de zumo de lima y su
ralladura

–10 g de guindilla fresca
cortada muy finamente

*Para el alioli de aguacate y
cilantro*

–200 g de aguacate maduro

–50 g de cilantro fresco

–10 ml de zumo de limón

–10 g de ajo sin el germen

–2 g de sal fina

–50 ml de aceite de oliva
virgen extra

Para el tomate cherry confitado

–10 ud de tomate cherry

–120 ml de aceite de oliva
suave

–20 g de romero fresco

–10 g de tomillo fresco

–1 hoja de laurel

■ PREPARACIÓN

El gallo cochino

–Separamos los lomos de gallo fresco, con mucho cuidado de no romper el hígado que se encuentra en la parte inferior debajo de la cabeza y las agallas. Retiramos el hígado con mucho

cuidado y ponemos en una salazón del 90% con especias durante 15 minutos. Después limpiamos y cocemos a 90°C durante 15 segundos envasado al vacío con sal, pimienta y 3 gotas de vino de jerez. Reservar en nevera.

–Cortamos finamente los lomos en rectángulos de 4 cm por el largo del filete y embarramos con una mezcla de la sobrasada y la miel.

Tosta de codium

–Mezclamos las dos harinas, la sal y el azúcar con la mantequilla en pomada. Después añadimos el huevo y las algas en polvo hasta obtener una masa homogénea. Reservar 10 minutos y luego extenderla con la ayuda de dos láminas de papel de horno y un rodillo, hasta conseguir una lámina de 0,5 cm de espesor. Cortar en rectángulos del tamaño del lomo del pescado y hornear sobre tapete de silicona o papel de horno durante 8 minutos a 170°C.

Pimientos rojos escalibados

–Asamos el pimiento con sal gruesa y el aceite de oliva a 180°C durante 20 minutos, dejamos enfriar y le quitamos la piel y las semillas, cortamos en tiras de 1,5 cm y dejamos que repose en su jugo con el vinagre balsámico.

Ensalada de algas y tirabeques

–Escaldamos en agua hirviendo los tirabeques y las algas durante 1 minuto, enfriamos en agua con hielo y escurrimos en papel absorbente. Aliñamos con la soja, el mirin, la guindilla fresca y el zumo de lima.

Alioli de aguacate y cilantro

–Despepitamos el aguacate y separamos la pulpa de la cáscara con una cuchara. La molemos junto al ajo, el cilantro y el zumo de limón y emulsionamos con el aceite de oliva.

Tomate cherry confitado

–Lavamos los tomates y los ponemos en un recipiente con los demás ingredientes, cocinándolos a fuego lento durante 45 minutos aproximadamente.

Acabado y presentación

–En un mortero molemos los higadillos del gallo, añadimos 50 ml de aceite de oliva virgen extra (previamente ahumado) hasta obtener la textura de paté. Después untamos dos tostas de algas y las disponemos en el plato paralelamente.

–Aliñamos la ensalada de algas junto con los tirabeques y colocamos encima de la tosta superior.

–Ponemos en una bandeja de acero el filete de gallo y los rustimos con un soplete hasta que se caramelize la parte superior. Repetimos el proceso dándole la vuelta al lomo y los presentamos sobre la tosta, añadiendo el alioli de aguacate en diferentes puntos y los tomatitos confitados.

–Con la ayuda de un ahumador y una campana (o, en su defecto, un cuenco que cubra toda la superficie del plato), quemamos serrín de pino y hierbas secas. Una vez llena la campana de humo, ponemos encima de las tostas y llevamos a la mesa, levantándola una vez servida para conservar el efecto del ahumado.