

Tartar de dorado bajo una espuma de aguacate con papaya encurtida, granada y guayaba al natural

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Walter Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Es una receta dedicada a mi hijo. Muchos componentes, mucho sabor con picantes, dulces y salados de sabores muy diferentes como es mi hijo. Le pongo tantos sabores y tanta evolución como mi hijo me transmite, que sabe de todo con tan poca edad (tiene 8 años), que es lo que me llama de la receta y de mi hijo”, dice Walter Ortega, jefe de cocina en el restaurante del Real Club Náutico de Gran Canaria.

■ INGREDIENTES/ración

–evisceramos, limpiamos y racionamos para disponer raciones de 100 g de dorado

Para la espuma de aguacate

–200 g de aguacate
–150 ml de nata
–5 g de albúmina

Para el aliño del tartar de dorado

–5 ml de aceite de sésamo
–1 yema de huevo
–sal y pimienta al gusto
–3 g de mostaza antigua
–10 g de cebolla roja

■ PREPARACIÓN

Espuma de aguacate

–Mezclamos los ingredientes de la espuma de aguacate en un robot de cocina (Thermomix), introducimos la mezcla en el sifón y le ponemos una carga para su uso.

Aliño del tartar

–Disponemos todos los ingredientes en un recipiente para mezclar. Utilizamos una lengua o una cuchara y realizamos movimientos envolventes y con suavidad, sin maltratar ningún elemento de los que se compone.

Acabado y presentación

–Cogemos los 100 gr de lomo de dorado y lo cortamos en cubos pequeños (sin llegar a triturar el pescado, para que se sienta bien su textura en boca).

–En el recipiente con la mezcla del aliño ponemos a macerar el pescado durante un tiempo no inferior a 4 minutos, ni superior a 7 minutos. Esto hará que el comensal disfrute más el punto de cocción del pescado.

–Seguidamente, añadimos la espuma encima del tartar, dejándolo bien tapado para utilizarlo como elemento sorpresa al comensal.

– Añadimos la guarnición (capuchina canaria, katsuobushi, esferas de limón, brotes de cebolla, salicornia y crujiente de su propia piel) de manera que cuadre con la disposición del plato (podemos ponerla aleatoriamente, el único elemento de la decoración que aportará más sabor al tartar será el katsuobushi que lo colocaremos encima de la espuma de aguacate para reforzar sabor y una visualización del plato con más alegría).

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna