

Vieja crujiente con chutney de tomate y erizo, esferas de manzana de Valleseco y aire de apio

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Óscar Dayas. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Con la vieja lo que he hecho, siempre respetando el producto, es buscar un toque de salero a un pescado que no tiene un sabor muy marcado. Por eso la acompañé con una cremita de tomate y le di un toque más potente a mar con erizo”, detalla el chef Óscar Dayas una mañana que visita la cocina del IES Faro de Maspalomas (en el sur de Gran Canaria), para cocinar antes los alumnos del centro.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para la vieja

–2 viejas

–aceite de oliva virgen extra

Para el Chutney de tomate y erizo

–0,5 kg de tomate de La Aldea

–1 cebolla de Agaete

–comino

–jengibre

–vinagre de arroz

–yemas de erizo

–sal

–azúcar

Para las esferificaciones

–6 manzanas de Valleseco

–5 g de goma xantana

–13 g de gluconolactato

–5 g de alginato

–1 litro de agua

Para el aire de apio

–300 g de apio

–10 g de lecitina de soja

■ PREPARACIÓN

La vieja

–Calentamos el aceite de oliva virgen extra hasta 80°C y rociamos el lomo de la vieja (limpia de espinas, pero con sus escamas).

Chutney

–Pochamos la cebolla con las especias y la sal, agregamos el tomate y el azúcar, reducimos y agregamos el vinagre de arroz hasta que se reduzca. Añadimos el erizo, trituramos y colamos.

Para las esferificaciones

–Licuamos las manzanas y espesamos con goma xantana, agregamos gluconolactato y reservamos.

–Hacemos un baño de alginato, triturando el alginato en el agua y reservamos 12 horas.

–Sumergimos con una cuchara el licuado de manzana en el baño de alginato durante unos segundos y aclaramos en agua.

Para el aire de apio

–Licuamos el apio y colamos, agregamos la lecitina y trituramos dejando que entre aire con la túrmix.

