

Caballa en salazón tradicional, calabaza y cítricos

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Jorge Peñate. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“A la caballa normalmente le damos un toque de salazón, me gusta que el pescado no pierda su esencia. En este pescado hemos utilizado la calabaza, que es algo muy tradicional, nuestras abuelas siempre tenían el guisito de calabaza”, explica Jorge Peñate, chef ejecutivo del restaurante Las Rocas en el hotel Jardín Tropical (Costa Adeje, Tenerife).

■ INGREDIENTES/ración

Para la caballa en salazón

- 180 g de caballa limpia
- 50 g de sal

Para la confitura de calabaza

- 80 g de calabaza limpia
- 20 g de azúcar
- 20 g de vinagre
- 4 g de anís estrellado
- 2 g de ralladura de limón

Para el puré de calabaza

- 150 g de calabaza
- 50 g de mantequilla
- ralladura de 2 naranjas
- 30 g de azúcar
- zumo de 1 naranja

Para los espaguetis de calabaza

- 80 g de calabaza
- 20 g de cebolleta tierna

- 15 ml de miel de palma
- 15 ml de aceite de oliva virgen extra de Tirajana
- 15 ml de vinagre macho
- Para el aire de calabaza*
- 200 ml de agua de calabaza
- 5 g de lecitina de soja

■ PREPARACIÓN

Caballa en salazón

- Recubrimos la caballa con la sal durante 10 minutos, la pasamos por agua y reservamos.

Confitura de calabaza

- Troceamos la calabaza y le añadimos el resto de ingredientes hasta que caramelize y tenga la textura deseada. Reservar.

Puré de calabaza

- Asamos la calabaza en el horno, trituramos, añadimos el resto de los ingredientes y salpimentamos al gusto. Reservar.

Espaguetis de calabaza

- Cortamos la calabaza en forma de espagueti, añadimos la cebolleta en juliana y añadimos el resto de ingredientes. Reservar.

Aire de calabaza

–Mezclamos los ingredientes, turbinamos y salpimentamos al gusto.

Presentación

–Servir disponiendo los ingredientes como en la fotografía.

