

Caballa ahumada con sarmientos de Uga, regaliz de albahaca, tomate marino y ficoide

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Víctor Bossecker. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“La idea del plato viene del salmón de Uga, que tiene un sabor muy particular. En nuestro caso – dice el chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza, Víctor Bossecker– y teniendo en cuenta la conexión con la Finca de Uga, conseguimos que nos facilitaran unos sarmientos. El secreto del ahumado que ellos hacen es secreto, pero con esos sarmientos y un tiempo de ahumado bastante mayor de lo habitual (que es lo que tiene el salmón de Uga), lo pasamos a la caballa y conseguimos ese efecto”.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para la caballa ahumada

–250 g de caballas

–50 g de sal

–50 g de azúcar

–ralladura de lima

–sarmientos de Uga

Para el regaliz de albahaca

–1 manojo de albahaca

–400 g de caldo de pescado

–2,5 g de agar-agar

–sal

Para el tomate marino

–200 g de tomate de

Fuerteventura

–35 g de sal marina de

Janubio

–1 litro de agua

Para el crujiente de aceite

–200 g de aceite de oliva

virgen extra

–100 g de Maltosec

–5 g de sal

Además

–ficoide

■ PREPARACIÓN

Sardina ahumada

–Desangramos las caballas (4 horas en agua y hielo), las limpiamos y sacamos los lomos.

Ahumamos los lomos durante 1 hora con los sarmientos y, después, los curamos con sal de Janubio y un poco de azúcar para intensificar el sabor durante otra hora. Limpiamos bajo agua fría, secamos y reservamos.

Regaliz de albahaca

–En el caldo de pescado trituramos las hojas de albahaca escaldadas (en frío), pasamos por malla y añadimos el agar-agar.

–Llevamos a 90°C y ponemos en un tubo con una jeringuilla en agua con hielo durante 2 minutos, para hacer como un espagueti con el agar-agar, que gelifica en frío: sacamos de la jeringuilla y reservamos en forma de regaliz.

Tomate marino

–Mezclamos en frío el agua y la sal. Cortamos el tomate (que es el hilo conductor entre la albahaca y la caballa) en cubos de 2 x 2 cm y osmotizamos con el agua de mar (en cocina llamamos ósmosis a inyectar un sabor en otro elemento), dándole al tomate esa salinidad y reservamos.

Crujiente de aceite

–Mezclamos en frío hasta obtener un polvo, prensamos y marcamos en plancha. Reservamos en seco.

Acabado y presentación

–Montamos el plato y terminamos con la ficoide, una planta que nace cerca de la costa, muy típica de África, que se cultiva aquí y da un toque crujiente.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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