

Mousse de alacha en salazón ahumada

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“En mi cocina el ahumado está presente. En ese sentido, la alacha, braseada, la terminé a soplete y le hice la variante de montar una mousse con ella que se puede servir en cualquier molde. En este caso quise jugar con un trampantojo de rejo de pulpo, pintado con aerógrafo con colorantes alimentarios. Y buscamos el contrapunto con un buen pimentón de La Vera, la cebolla roja encurtida y el toque de mojo de mango”, dice Fabián Maldonado, jefe de cocina del restaurante El Cortijo, en Telde (Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/ración

–150 g de mousse de alachas y queso flor
–1 molde mimético de pulpo (u otro molde que se desee)
–20 g de mojo de mango
–20 g de cebolla roja encurtida
–25 g de sorbete de espirulina
–20 g de crumble de Chlorella
Para la mousse de alachas
–300 g de alachas curadas en salazón
–150 g de queso flor de Guía
–2 g de sal ahumada (de la curación)
–120 g de nata semi montada

–50 g de cebolla pochada a fuego lento
–1 g de pimienta blanca recién molida
Para el mojo de mango
–150 g de mango fresco
–3 g de comino en grano
–90 g de vinagre de cidra de manzana de Valleseco.
–20 g ajo escaldado en leche
–2 g de pimienta blanca
–5 g de pimienta picona verde fresca
–150 g de aceite de oliva suave
Para la cebolla encurtida
–200 g de cebolla roja
–100 g de vinagre de arroz
–2 g de semillas de mostaza negra

–2 bayas de cardamomo
–1/5 de raíz de lemongrass
–4 g de coriandro
–50 g de azúcar blanquilla
Para el sorbete de espirulina
–25 g de espirulina deshidratada
–150 g de fumet de pescado de roca reducido al tercio
–1g de goma xantana
–2 g de Sucro Emul
–100 g de albúmina
Para el crumble de Chlorella
–100 g de harina de almendras
–50 g de mantequilla
–25 g de azúcar blanca
–50 g de Chlorella

■ PREPARACIÓN

–En primer lugar, limpiamos las alachas, sacamos los lomos con ayuda de una puntilla y mucho cuidado de no romperlos; quitamos todas las espinas.

–Marinamos los lomos en sal ahumada durante 45 minutos. Luego, con ayuda de un ahumador, le damos 15 minutos hasta que coja una tonalidad y sabor deseados.

Mousse de alachas

–Con la Thermomix, molemos las alachas (previamente desespinadas) junto con la cebolla Pochada. Una vez molidas, añadimos el queso flor de guía hasta obtener una pasta.
–Con movimientos envolventes añadimos la nata previamente semimontada en una batidora. Salpimentamos al gusto y reservamos en nevera en una manga pastelera.

Mojo de mango

–Trituramos todos los ingredientes salvo el aceite de oliva. Una vez tenemos la mezcla homogénea, añadimos el aceite poco a poco hasta obtener una emulsión ligada totalmente.

Cebolla encurtida

–Cortamos la cebolla muy finamente.
–Llevamos el vinagre a 90°C con todas las especias y añadimos la cebolla cuando llegue a ebullición. Apartamos del fuego y dejamos reposar.

Sorbetes de espirulina

–Elaboramos el fumet de pescado con los gelificantes y emulsionantes, añadimos la albúmina y montamos en batidora. Después, enmantecamos en máquina de helados.

Crumble de Chlorella

–Trituramos todos los ingredientes hasta obtener una pasta. Cocinamos en el horno durante 8 minutos a 160°C.

Acabado y presentación

–Disponemos en el molde mimético de pulpo (u otro molde deseado) el mousse de alachas y congelar a -18°C.
–Desmoldamos y, con la ayuda de un aerógrafo, teñimos del color del pulpo.
–En el plato hacemos un círculo con pimentón dulce, ponemos el mimético con el mousse en el centro y decoramos con puntos de mojo de mango.
–En el límite del pimentón disponemos el crumble y, encima, una *quenelle* de helado de espirulina.
–Por último, hacemos una roseta con la cebolla encurtida.