

Caldo de bocinegro con espuma de papa y aire de hierbabuena

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Gustavo Guerra. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El alfonsiño es un pescado que se trabaja mucho en La Palma y para no hacerlo igual que todo el mundo decidimos tener un marinado —explica David Pérez, chef y copropietario del restaurante El Carmen en El Paso, La Palma—. Y, para darle un toque más personal, buscamos que la vinagreta tenga un toque canario, con la acidez de los cítricos y el vinagre y la melosidad que tiene el ñame cocinado. No lleva más, es muy sencilla pero muy sabrosa”.

■ INGREDIENTES/2 p.

- | | | |
|--|---|---------------------|
| —1 bocinegro | —cilantro | —sal |
| —1 cebolla blanca de Lanzarote | —hierbabuena (hierbahuerto u hortelana) | —papas |
| —1 pimiento verde | —ajo | —agua mineral |
| —aceite de oliva virgen extra de Fuerteventura | —comino | —lecitina de soja |
| | —colorante alimentario | —huevas de tobiko |
| | | —flores comestibles |

■ PREPARACIÓN

- Hacemos un fumet con las espinas del pescado (si es posible añadir algo de crustáceos, mejor). Cuando esté listo, colamos y reservamos.
- A continuación, hacemos un sofrito de cebolla y pimiento verde. Cuando lo tengamos empezando a caramelizar, añadimos el fumet que hemos preparado anteriormente.
- Llevamos a ebullición y le añadimos cilantro, hierbahuerto y, por último, ajo picado, comino y una pizca de colorante alimentario. Dejamos hervir y ponemos a punto de sal y lo colamos. El caldo ya estaría listo para servir.

Espuma de papa

- La haremos usando parte del caldo que ya hemos hecho con anterioridad, simplemente sería cocerlas y, una vez cocidas, las trituramos y pasamos por un colador fino. Rellenamos el sifón hasta la mitad y le añadimos 2 cargas de aire.

Aire de cilantro

- También lo podemos hacer de hierbahuerto, en vez de cilantro, ambos nos encajarían perfectamente.

–Simplemente trituramos el cilantro (o la hierbabuerto) en un poco de agua mineral, pasamos por un colador fino y añadimos lecitina de soja. Con una túrmix conseguiremos levantar el aire.

Acabado y presentación

–Del bocinegro que hemos limpiado, sacamos los lomos (que tuvieran 140 g sería un buen peso) revisando que no tengan espina y marcamos directamente en plancha o sartén.

–Servimos el plato colocando primero la espuma de papa, el lomo de bocinegro encima y, al final, el aire de hierbabuerto o cilantro.

–Decoramos con huevas de tobiko y flores comestibles.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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