

## Cabrillas de entre islas con galleta de tinta de calamar, gelatina de tomate de la aldea aromatizado con hierba huerto y papa bonita

*Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*



*Receta:* Cristóbal Valido. *Coordinador científico:* José Antonio González.

*Realización:* Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“La cabrilla es un pescado que el que lo prueba le va a gustar sí o sí. Tiene un sabor peculiar. He hecho un crujiente de tinta de calamar como la red donde está la cabrilla atrapada, he utilizado papa canaria con un toque de sabor con un alioli de cilantro y, sobre todo, algo que me recuerda a mi infancia como es el ajo porro”, dice Cristóbal Valido, jefe de cocina del cinco estrellas H10 Playa Meloneras Palace, en el sur de Gran Canaria.

### ■ INGREDIENTES/ración

*Para la red de tinta de calamar*  
–3 bolsas (15 g) de tinta de calamar

–80 ml de fumet

–80 ml de aceite de oliva virgen

–sal

–12 g de Maizena

*Para la mahonesa de cilantro*

–1 manojo de cilantro

–sal

–2 dientes de ajo

–100 ml de aceite de girasol

*Para los ajetes*

–2 ajos porros tiernos

–sal

*Para el aire de caña de limón*

–8 g de suero o lecitina de soja

–1 ud de caña de limón o citronella

*Para la gelatina de tomates canarios y hierbabuerto*

–1 tomate de La Aldea

–8 hojas de hierbabuerto

–10 g de agar agar (polvo)

*Para las papas bonitas*

–3 papas bonitas

–sal gruesa

–1 limón

*Para el pescado y decoración del plato*

–200 g de cabrilla

–filamentos de chili

–micro hoja de remolacha con su tallo

### ■ PREPARACIÓN

*Red de tinta de calamar*

–Ponemos la tinta de calamar en el fumet y hervimos durante 2 minutos. Reservamos hasta que esté frío y le añadimos el aceite de oliva virgen y la Maizena. Trituramos con turmix hasta obtener un líquido ligero.

–Ponemos una sartén antiadherente a fuego muy fuerte y añadimos, según diámetro deseado de la red, el preparado. Lo dejamos durante un minuto hasta que el aceite se separe del resto y reservamos.

*Mahonesa de cilantro*

–Escaldamos el cilantro en agua hirviendo con un diente de ajo durante 30 segundos y, seguidamente, lo enfiamos para cortar su cocción. Ponemos el cilantro escurrido con el ajo y un

poco de agua y licuamos todo con turmix, añadiendo aceite de girasol hasta conseguir una emulsión similar a una mahonesa. Reservamos.

#### *Los ajetes*

–Cortamos los tallos de los ajos porros y los cocinamos durante 3 minutos en agua hirviendo, para luego cortarlos a la mitad y marcarlos en la sartén a fuego fuerte.

#### *Aire de caña de limón*

–Ponemos la caña limón en agua potable (200 ml) y trituramos para conseguir sacar el máximo de su sabor, colamos y añadimos suero o lecitina y reservamos para su posterior aireamiento.

#### *Gelatina de tomates canarios y hierbabuerto*

–Escalfamos los tomates en agua hirviendo, enfriamos, pelamos y retiramos sus semillas, para posteriormente triturar con la hierbabuerto y tamizar muy fino.

–Apartamos un poco para calentar y disolver el agar agar, mezclamos con el resto y ponemos a enfriar para luego cortar como en la foto.

#### *Papas bonitas*

–Las cocemos a la manera tradicional, con piel (papas arrugadas).

#### *Las cabrillas*

–Las marcamos en una sartén a fuego muy fuerte durante 2 minutos por el lado de la piel, para conseguir su crujiente, salpimentamos y asamos al horno a 220°C durante 5 minutos. Reservamos.

#### *Acabado y presentación*

–Ponemos la red de tinta en el fondo del plato y le añadimos los tacos de cabrilla, las papas bonitas, colocamos los ajos porros y la gelatina de tomate en dados, seguidamente disponemos el alioli de cilantro y el aire de citronella. Por último, decoramos con los hilos de chili, las hojas de remolacha por un lado y los tallos de remolacha por otro.



MAC 2014-2020  
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS  
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de  
Investigación Social y Turismo  
Universidad de La Laguna