

Aguachile de cantarero y maracuyá con ensalada de algas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“Para esta receta con cantarero quise incluir cuatro guindillas, la picona canaria, la guindilla palmera y dos guindillas traídas expresamente de México. Y para quitarle esa potencia de acidez al aguachile, uso puré de maracuyá que nos da un plus de diferencia e incluyo guarniciones clásicas del aguachile con productos de Gran Canaria como son la cebolla roja y el aguacate y el mango”, dice Fabián Maldonado, jefe de cocina del restaurante El Cortijo (costa de Telde, Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

–300 g de lomos de cantarero
–100 g de base de aguachile
–20 g de mango encurtido
–20 g de aguacate
–20 gr de ensalada de algas y brotes frescos
Para la base de aguachile de maracuyá
–100 g de maracuyá fresco
–30 g zumo de limas
–2 chiles habaneros frescos
–1 ají amarillo
–1 chile pequin
–1 chile serrano verde

–1 diente de ajo escaldado
–40 g de cebolleta escaldada
–25 g de cilantro fresco
–20 g vinagre de manzana
Para el mango encurtido
–150 g de mango fresco, mejor no muy maduro
–100g de agua
–50 g de vinagre de cidra de manzana Valleseco
–25 g de azúcar
–15 g de vinagre de arroz
–3 g de semillas de coriandro

–2 g de pimienta rosa
–media rama de lemongrass
–1 hoja de lima kaffir
Para la ensalada de algas y brotes frescos
–40 g de wakame
–20 g de lechuga de mar
–10 g de gracilaria
–10 g de brotes frescos de cebolleta
–10 g de brotes frescos de rabanito

■ PREPARACIÓN

Base de aguachile de maracuyá

–Escaldamos durante 30 segundos el ajo, la cebolleta en agua con el vinagre. Trituramos con la mezcla de chiles limpios sin pepitas, el cilantro y el maracuyá, poner al punto de sal y colar. Reservar en nevera hasta la hora de marinar el cantarero.

Mango encurtido

–Llevamos a ebullición todos los líquidos junto con el azúcar y las especias. Cortamos el mango en cubos de 1,5 cm y añadimos cuando esté hirviendo. Retiramos del fuego y esperamos a que se enfríe dentro a temperatura ambiente.

El cantarero

–Limpiamos el cantarero, sacamos los lomos con mucho cuidado de no romperlos, quitamos todas las espinas y cortamos en lomos de 3 cm. Marinamos en el aguachile durante 15 minutos hasta que se cocine por modificación del Ph.

Acabado y presentación

–Montamos los lomos una vez marinados sobre un espejo del aguachile. Colocamos un pequeño bouquet de mezclum de brotes frescos y algas, disponemos el mango encurtido en una línea alrededor del pescado, decorando con rábano fresco en láminas muy finas y unos dados de aguacate maduro.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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