

Sinfonía de cantarero en tres tiempos

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Santiago. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“A mí me gusta mucho, cuando trabajo un producto, que en un mismo plato haya tres o cuatro bocados del mismo producto, pero de diferentes maneras. Es lo que he hecho aquí con el cantarero (que también lo conozco como cabracho): un mus, un pastel y un bocadito al vapor. Son bocados diferentes del cantarero”, explica Juan Santiago, presidente de la Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros y de la Federación Gastronómica de Canarias.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el pastel de cantarero

- 1 kg de cantarero crudo y sin cabeza
- 8 huevos
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- una pizca de mantequilla
- pan rallado
- 250 ml de nata líquida
- 500 ml de salsa de tomate
- sal

–pimienta

Para el mus de cantarero

- 100 g de pastel de cantarero
- 1 clara de huevo
- golpe de Tabasco ahumado

Para el cantarero al vapor

- lomo de cantarero
- sal

Para el coulis de pimiento asado

–unos pimientos rojos

–sal y pimienta

Para la guarnición

- alcachofas confitadas en aceite de oliva
- perlas de wasabi
- perlas de yuzu [cítrico japonés]
- perlas de soja
- flores comestibles

■ PREPARACIÓN

Pastel de cantarero

- Cocemos el cantarero con el puerro, la zanahoria y una pizca de sal.
- Cuando esté suficientemente hecho, retiramos las espinas y la piel del pescado, desmenuzamos y desmigamos. Reservar.
- Batimos los huevos y añadimos la nata, la salsa de tomate y el pescado. Salpimentamos y mezclamos bien.
- Vertemos la mezcla en un molde rectangular de litro, previamente untado con aceite y la cocemos al baño maría (sumergimos el molde en otro mayor con un poco de agua en el fondo) en el horno a 160°C durante 1 hora, o hasta que cuaje y al introducir una brocheta salga limpia.
- Una vez frío, desmoldamos y cortamos en porciones. Reservar

Mus de cantarero

–Montamos las claras a punto de nieve y añadimos de forma envolvente y con cuidado al pastel de cantarero, añadiendo un golpe de Tabasco ahumado al gusto.

Cantarero al vapor

–Cocinamos al vapor hasta alcanzar los 54°C a corazón de producto.

Coulis de pimiento asado

–Asar al horno unos pimientos rojos, les retiramos la piel y trituramos añadiendo sal y pimienta al gusto.

Acabado y presentación

–Servimos el plato como en la foto, dibujando un círculo con el coulis de pimiento y sobre él vamos colocando los tres bocados de cantarero.

–Completamos decorando con la guarnición.

