

Delicias de cherne del país

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“Hacer este pescado como un postre ha sido un reto, porque soy cocinero, no repostero. Y quería un postre que no perdiera la esencia de mar. También quería inundar el paladar con toda una variedad de sensaciones: el toque picante, la acidez, el sabor a mar...”, describe el chef Doramas González en la sede de la Asociación Mojo Picón en San Fernando de Maspalomas (Gran Canaria), donde lo ha realizado.

■ INGREDIENTES / 4 p.

–1 cherne romerete	–375 g de aceite de semillas	–8 yemas
<i>Para las galletas de escamas</i>	–250 g de harina de almendras	–8 g de gelatina
–escamas del cherne	–300 g de harina flor	–2 vainas de vainilla
–almíbar con ácido neutro	–16 g de impulsor	<i>Para el gel de plancton</i>
–láminas de obulato	<i>Para el ganaché de chocolate blanco y yuzu</i>	–almíbar con ácido neutro
–nanami togarashi	–500 g de nata	–2 g de plancton
<i>Para el caviar de fumet de cherne</i>	–500 g de leche	<i>Para el cremoso de espirulina</i>
–las espinas del cherne	–50 g de azúcar	–500 g de nata
–2 litros de agua	–10 yemas	–500 g de leche
–300 ml de salsa de soja baja en sal	–8 g de gelatina	–50 g de azúcar
–200 g de miel de palma	–500 g de chocolate blanco	–10 yemas de huevo
–17g de gluconolactato	–100 g de zumo de yuzu	–8 g de gelatina
–5 g de alginato	–10 g de aceite de limón	–500 g de chocolate blanco
<i>Para el bizcocho de cherne y almendras</i>	<i>Para la espuma de vainilla</i>	–10 g de espirulina
–8 huevos	–150 g de nata	<i>Para el alga arame</i>
–200 g de azúcar	–750 g de leche	–alga arame (<i>Eisenia bicyclis</i>)
	–250 g de azúcar	–vinagre de arroz
		–miel de palma

■ PREPARACIÓN

Galletas de escamas

- Deshidratamos las escamas de cherne a 60°C durante 24 horas o hasta secar completamente. Turminamos en un molinillo de café eléctrico hasta conseguir un polvo de las mismas.
- Elaboramos un almíbar TPT [tanto por tanto] a 104°C con ácido neutro.

- Con láminas de obulato sobre un silpat, rehidratamos con el almíbar y espolvoreamos con las escamas, formando una milloja de 4 capas y añadiendo, en la última, nanami togarashi [mezcla de especias de la cocina japonesa].
- Las deshidratamos nuevamente a 60°C durante 24 horas más o hasta conseguir una galleta crujiente y brillante.

Caviar de fumet de cherne con miel de palma y soja baja en sal

- Hacemos un litro de caldo corto de cherne, sólo con las espinas, durante 15 minutos. Reservamos la mitad y la otra la mezclamos con la salsa de soja baja en sal y la miel de palma con gluconolactato.
- Esta mezcla hay que envasarla al vacío varias veces, hasta que pierda el exceso de aire o dejar reposar en el refrigerador una noche entera.
- Cargamos la caviarbox con la fórmula e introducimos en una solución de 1 litro de agua con 5 gramos de alginato: conseguiremos unas perlas de la mezcla que debemos introducir en agua, para retirar el exceso de alginato y posteriormente reservarlas en salsa de soja baja en sal, hasta su utilización.

Bizcocho de cherne y almendras

- Emulsionamos las 8 yemas de huevos con el azúcar, añadimos medio litro de caldo corto de cherne, el aceite de semillas, la harina de almendras, la harina flor y el impulsor.
- A esta mezcla le añadimos las 8 claras de huevo montadas a $\frac{3}{4}$, de forma envolvente, y escudillamos sobre un papel graso o vegetal en una placa de horno y cocinamos a 160°C durante 35 minutos.

Ganaché de chocolate blanco y yuzu

- Mezclamos los ingredientes (nata, leche, azúcar, yemas, gelatina, chocolate blanco y zumo de yuzu) y los llevamos a 80°C sin dejar de remover con una varilla.
- Una vez conseguida una textura cremosa, apartamos del fuego y añadimos el aceite de limón.

Espuma de vainilla

- Mezclamos los ingredientes (nata, leche, azúcar, yemas, gelatina y vainas de vainilla) y llevamos a 80°C sin dejar de remover con una varilla.
- Lo colamos y lo incorporamos a un sifón con dos cargas de N₂O. Refrigeramos y mantenemos a 4°C.

Gel de plancton

- Hacemos un almíbar TPT con ácido neutro y añadimos 2 gramos de plancton. Reducimos hasta conseguir la consistencia de gel.

Cremoso de espirulina

- Mezclamos los ingredientes (nata, leche, azúcar, yemas, gelatina, chocolate blanco y espirulina) y llevamos a 80°C sin dejar de remover con una varilla.
- Una vez conseguida una textura cremosa, apartamos del fuego.

Alga arame con vinagre de arroz y miel de palma

- Rehidratamos las algas en una solución al 50% de vinagre de arroz y miel de palma durante 2 horas aproximadamente.

Acabado y presentación

- En la base de un plato, rompemos el bizcocho, ponemos unos puntos de gel de plancton, espuma de vainilla y de ganaché de chocolate blanco.
- Rellenamos la galleta de escamas con el cremoso de espirulina y terminamos con el caviar de fumet y las algas rehidratadas.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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