

Raviolis de cherne romerete con salsa de codium y espirulina

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Manuel Tenllado. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Yo cocino muchos tipos de pescado, ahora mismo estoy trabajando mucho lo que es cocina al vacío, cocina más natural y con más sabor. En Gran Canaria, que es un continente en miniatura y hay de todo, también tenemos el mar, donde no hay gran variedad de algas pero las que tenemos son muy buenas”, explica Manuel Tenllado el día que cocina esta receta en la sede de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón, en San Fernando de Maspalomas.

■ INGREDIENTES/4 p.

–750 g de cherne romerete
limpio
–205 g de cebolla en juliana
–250 g de puerro en juliana
–150 g de zanahoria
–1 hoja de laurel

–pimienta blanca
–sal
–50 g de ajo
–1 dl de brandy
–50 ml de aceite de oliva
virgen extra

–50 ml de fumet de
pescado
–1 cucharada de espirulina
–1 cucharada de codium
–16-20 láminas de pasta
wonton

■ PREPARACIÓN

Preparación del relleno

–Ponemos a pochar la cebolla en una sartén con un poco de aceite. Poco a poco vamos añadiendo el resto de verduras, el laurel y, finalmente, el cherne romerete en pequeños trozos con las especias. Salpimentamos al gusto y añadimos el brandy para desglasar (flambear). A continuación, refrigeramos para que tome cuerpo.

La pasta

–Basta con poner las láminas a hervir durante 2 a 3 minutos (siguiendo las indicaciones del fabricante). Las sacamos de agua y las ponemos a secar sobre un paño limpio antes rellenar los raviolis.

La salsa

–Simplemente habrá que calentar el fumet y añadir, a partes iguales, las algas liofilizadas al gusto y rectificar de sal y pimienta.

Acabado y presentación

- Calentamos los raviolis al vapor o, en su defecto, los cocemos en agua salada. Seguidamente, los servimos en el plato y los napamos con la salsa de espirulina y codium.
- Podemos acompañarlos, si se desea, con unos brotes de rúcula por su sabor amargo y picante.

