

Lomo de gallo de San Pedro con crema de lentejas guisadas, escabeche de batata y gofio con trufa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Orlando Ortega. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Este es un plato que viene de la infancia, de los escabeches que hacía mi abuela. El potaje de lentejas lo mismo. En mi casa era típico el potaje de primero y el pescado en escabeche. Esta receta viene a unificar todo eso y la gracia del escabeche es que utilizo los mismos ingredientes que mi abuela: ajo, tomillo, vinagre macho, aceite y pan frito. No le añado vino porque quiero que sea un escabeche suave”, dice el chef Orlando Ortega, propietario del restaurante Lilium (Arrecife de Lanzarote).

■ INGREDIENTES/4 p.

–gallo de San Pedro

Para la crema de lentejas

–0,5 kg de lentejas de

Lanzarote

–1 zanahoria

–1 calabacín

–500 g de calabaza

–1 cebolla

–1 diente de ajo

–comino

–azafranillo

–medio pimiento rojo

–medio pimiento verde

–sal

Para el gofio amasado con trufa

–0,5 kg de gofio de millo

–200 ml de mantequilla

clarificada

–10 g de trufa fresca rallada

–100 ml de agua

(aproximadamente)

–sal

Para el escabeche de batata

–500 ml de caldo de la

cabeza y espinas del

pescado

–500 ml de aceite de oliva
suave

–tomillo

–laurel

–unas rodajas de pan frito

–3 dientes de ajo

–pimentón dulce

–50 ml de vinagre macho

–sal

–8 g almidón de batata de
jable

■ PREPARACIÓN

Crema de lentejas

–Para guisar las lentejas de Lanzarote sólo con las verduras, primero sofreímos ligeramente la verdura y añadimos después las lentejas. Después cubrimos con tres litros de agua.

–Guisamos a fuego medio hasta que estén tiernas. Luego dejamos reposar para, más tarde, tritarlas bien para lograr un puré muy fino, que pasamos por un colador para conseguir la textura cremosa deseada.

Gofio amasado con trufa

–Amasamos el conjunto (gofio, mantequilla y trufa), añadiendo agua mineral a demanda, para después darle forma de cilindro con la ayuda de papel film.

Escabeche de batata

–Maceramos el aceite a 80° con todos los sólidos y el vinagre durante dos horas al vacío (también se puede hacer en un cazo), filtramos y texturizamos con el caldo del pescado, uniendo caldo y aceite de escabeche con el almidón de la batata de jable (almidón que hacemos con batata que secamos, trituramos y pasamos por un tamiz muy fino) hasta que espese.

Lomos de gallo de San Pedro

–Limpiamos el pescado y los cortamos en filetes, liberándolo de espinas para después, previamente salado y rebozado en gofio, freírlo con el aceite bien caliente.

Acabado y presentación

–Sobre una rodaja de gofio amasado con trufa colocamos el filete de gallo frito, vertiendo a su lado un poco crema de lentejas y de escabeche de batata.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



**MACARO
FOOD**
ciencia & gastronomía



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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