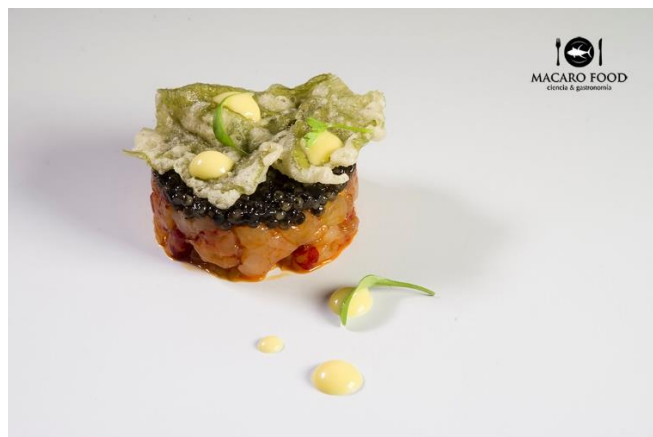


Camarón cabezudo con mango, caviar y tempura de lechuga de mar

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Mario Rodríguez Ureña. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Me entusiasman productos como los crustáceos. Para esta receta he utilizado camarón cabezudo: la carne la he picado pequeñito a cuchillo y la he emulsionado con un poquito de aceite de oliva y el coral, y el plato lo completamos con caviar de esturión. Con la lechuga de mar hacemos una tempura y terminamos con una emulsión de puré de mango”, explica Mario Rodríguez Ureña, que comparte creaciones y elaboraciones culinarias con Jennisé Ferrari en el restaurante Qué Leche (Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el camarón cabezudo

- camarón cabezudo
- aceite de oliva virgen extra
- jugo de lima
- sal

Para la tempura de lechuga de mar

- lechuga de mar
- harina
- maicena
- trisol
- sal
- cerveza

Para la vinagreta de mango

- mango
- aceite de oliva suave
- vinagre de manzana
- Además*
- caviar
- brotes de cilantro

■ PREPARACIÓN

Camarón cabezudo

- Pelamos los camarones. Reservamos el coral, que emulsionamos con el aceite de oliva virgen.
- Picamos el camarón, lo mezclamos con la emulsión de coral y ponemos a punto de sal.

Tempura de lechuga de mar

- Lavamos la lechuga de mar y estiramos en un papel absorbente.
- Montamos la masa de la tempura en un bol con el resto de ingredientes.
- Mojamos la lechuga de mar en la masa y freímos en aceite de oliva suave a 180°C. Secamos en papel y reservamos.

Vinagreta de mango

- Pelamos el mango, lo picamos y trituramos con el vinagre en la túrmix.
- Emulsionamos con el aceite de oliva y reservamos en biberón.

Acabado y presentación

- Colocamos el camarón en el plato con la ayuda de un molde y, a continuación, el caviar.
- Retiramos el molde y lo terminamos con la tempura de lechuga de mar, unos toques de la vinagreta de mango y brotes de cilantro.



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