

Lomitos de salmónete en tempura sobre tartar de aguacate y tomate, con alioli negro y canónigos

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Loly Álamo/Nefertari Moreno. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Me gusta el salmónete, es muy bueno, por eso hicimos un plato con salmónete. Lo conseguimos fresquito cada día y después lo hacemos de muchas maneras”, dice Loly Álamo, cocinera del bar terraza La Puntilla, en el barrio marinerio de San Cristóbal (Las Palmas de Gran Canaria). “El salmónete tiene un sabor peculiar, muy a marisco y por eso me encanta”, añade su hija Nefertari Moreno, también cocinera.

■ INGREDIENTES/ración

–2 lomitos de salmónete
limpios

–unas hojitas de canónigos
Para el tartar

–1 tomate mediano

–1 aguacate

–zum de limón

–aceite de oliva virgen
extra

–orégano

–comino en polvo

–sal y pimienta

Para la tempura

–200 g de harina especial
para tempura

–275 ml de agua con gas
fría

–sal y pimienta

–hielo

*Para el alioli de tinta de sepia o
negro*

–200 ml de leche

–100 ml de aceite de
semillas

–1 diente de ajo

–1 sobre de tinta

–sal

■ PREPARACIÓN

Alioli de tinta de sepia

–Introducimos los ingredientes en el vaso de una batidora eléctrica y emulsionamos. Reservar en nevera sellado con papel film para que esté fresco al emplatar.

Tartar

–Aliñamos por separado el tomate (cortado en dados de 1 cm) con sal, pimienta molida, aceite de oliva, comino en polvo y el orégano. Tapamos con papel film para evitar la pérdida de aroma y reservar en la nevera.

–Igualmente, pelamos y cortamos el aguacate en dados de 1 cm y aliñamos con sal, aceite de oliva y zumo de limón. También reservamos en la nevera.

Tempura

–La preparamos en un bol con agua fría con gas, hielo en cubitos, sal, pimienta y la harina especial. Batimos ligeramente con ayuda de una varilla y estará lista.

Acabado y presentación

–Sazonamos los lomititos, introducimos en la tempura y freímos a una temperatura de 175°C.
–Servimos disponiendo los ingredientes del tartar con ayuda de un aro de acero inoxidable. Encima ponemos los lomititos en tempura y decoramos con unas hojitas de canónigo y unos puntitos de alioli negro.

