

Sama roquera con sinfonía de verduras y gel de algas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Davidoff Lugo. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Para la cocina que me gusta hacer uso mucho producto canario, pero con la mezcla de distintas cocinas –dice el chef Davidoff Lugo, jefe de cocina en el Maro Club de Mar (sur de Gran Canaria) –. En especial me decanto por la cocina asiática de fusión. Hice esta sama roquera en tempura con un caldito de algas porque es el tipo de cocina que me gusta trabajar, tenemos la tempura que es japonesa, tenemos las algas. Es la cocina con la que me identifico”.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el gel de algas

- 250 ml agua
- 2 g de plancton marino
- 100 g de lechuga de mar
- 2,5 g de goma xantana
- 2 setas shiitake
- 1 tira de 5 cm de largo de algas *Laminaria japonica* o kombu
- 2 gotas de color verde líquido

Para las verduras

- 4 micro puerros
- 4 micro zanahorias de colores
- 400 g de papa violeta
- 100 g de brócoli
- 100 g de coliflor
- 100 g de seta shimeji
- 8 brotes de shitake
- 4 setas de oreja de madera cocinada
- 4 mini calabacines

- sal de limón al gusto
- aceite de oliva virgen extra

Para la tempura

- 300 g de agua muy fría
- 150 g de harina simple
- 50 g de harina de papa
- 50 g de harina de maíz

Para el pescado

- 800 g de sama roquera en supremas

■ PREPARACIÓN

Gel de algas

–Infusionamos todos los ingredientes (excepto la goma xantana) y dejamos de un día para otro en la nevera. Al día siguiente pasamos por un colador muy fino y espesamos con la goma xantana.

Verduras

- La papa violeta la cocinamos al vacío a 90°C durante 45 minutos.
- El resto las envasamos al vacío con aceite de oliva virgen extra y las cocinamos a 75°C durante 10 minutos, para que queden crujientes.

La tempura

–La mezclamos muy bien, pasamos las supremas de pescado por la misma y freímos a 180°C (verificar con termómetro que esté entre 50 y 60°C en su interior y estará crujiente y jugoso.

Acabado y presentación

–Servir usando la fotografía como referencia.

