

Salema a la plancha sobre salteado de tallarines de calamar sahariano con salsa marinera

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Empecé como camarera y terminé en la cocina porque era lo mío”, dice Loly Álamó, vecina del barrio marineró de San Cristóbal (en Las Palmas de Gran Canaria) y, aquí mismo, cocinera del bar terraza La Puntilla, donde sus especialidades son el sancocho canario, la morena frita y las potas. Para el Atlas ha querido trabajar la salema, una especie muy tradicional de la pesca artesanal en Gran Canaria, en una receta para cuya elaboración quiso hacer partícipe a su hija, Nefertari Moreno, también cocinera.

■ INGREDIENTES/ración

–2 ud de lomos de salema
–400 g de tallarines de calamar sahariano

Para el aceite de perejil

–1 ramillete de perejil
–cs de aceite de oliva

–1 diente de ajo

Para la salsa marinera

–aceite de oliva virgen extra

–1 diente de ajo
–50 g cebolla

–perejil al gusto

–100 ml de vino blanco

–300 ml de fumet

–75 ml de tomate frito

■ PREPARACIÓN

Salsa marinera

–Cortamos el ajo y la cebolla en brunoise y lo rehogamos bien. A continuación, añadimos el tomate frito y el vino blanco. Cuando evapore el alcohol, agregamos el fumet y lo reducimos al gusto para terminar incorporando el perejil recién picado.

Aceite de perejil

–Introducimos los ingredientes en el vaso de una batidora y emulsionamos bien.

Salema y tallarines

–Cortamos los tallarines de calamar y reservamos en frigorífico.

–Limpiamos y, sobre la plancha caliente, asamos los lomos de salema mientras salteamos los tallarines de calamar con una pizca de sal y aceite de perejil.

Presentación del plato

–Colocamos una cama de tallarines, encima ponemos los lomos de salema y decoramos con la salsa marinera y unas gotas de aceite de perejil.

