

Tartar asiático de chipirón, langostinos con aromas de la tierra y ligado suave de mar

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Alberto Tejo. Coordinador científico: José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.

“Me decidí por el chipirón con algún toque asiático, usando también producto local como es el tuno indio, para darle un poco de color –explica Alberto Tejo, segundo jefe de cocina del hotel H10 Playa Meloneras Palace–. Me gusta que al ver un plato se te llenen los ojos de color. Y, después, el langostino porque le da esa carnosidad que le falta al tartar de chipirón, que se te deshace en la boca. Los aromas de la tierra lo dan un aire de setas boletus y un tomate confitado en miel de romero”.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el tartar de chipirón

- 3 dientes de ajo
- 1 tuno indio
- 100 ml de aceite de oliva suave
- 5 a 10 ud de chipirones (según tamaño)
- 2 ud de lima
- 1 ud de chili rojo fresco
- 2 g de mostaza en grano
- sal

Para el langostino real

- 6 ud de langostino real de Canarias
- 10 g de tomillo limón

- 3 g de pimentón de la Vera
- 3 g de curry en polvo
- 3 g de harina
- sal
- 1 naranja

Para el aire de setas

- 1 seta *Boletus edulis*
- 200 ml de agua
- 10 ml de aceite de oliva
- 10 g de suero o lecitina de soja

Para el ligado suave de mar

- 4 chalotas
- 5 ud de langostino real

- 20 ml de brandy
- 200 ml de leche
- 200 ml de leche de coco
- 5 g de goma xantana
- 15 g de plancton marino
- sal

Para el tomate confitado

- 1 tomate canario
- 10 g de miel de romero

Para el polvo de sésamo

- 15 g de aceite de sésamo
- 50 g de harina de tapioca

Para decorar el plato

- 5 g de brotes de cilantro
- 2 flores de ajo
- 2 flores de romero

■ PREPARACIÓN

Tartar de chipirón

- Elaboramos un aceite de ajo, para lo que confitamos 3 dientes de ajo en 100 ml de aceite de oliva suave.
- Después picamos finamente (en brunoise) el chipirón y reservamos en un bol.

–Licuamos la pulpa del tuno indio, la colamos por una malla fina y se la incorporamos al chipirón.
–Agregamos el zumo de lima, el chili rojo picado, el aceite de ajo, la mostaza en grano y sal.
Removemos bien todos los ingredientes y reservamos en el frigorífico.

Langostino real

–Pelamos los langostinos, dejando con piel exclusivamente la cola (y reservaremos el exoesqueleto para el crujiente).
–Introducimos los langostinos pelados, junto con el tomillo limón, la cáscara de naranja y las gotas de aceite de trufa, en una bolsa para envasar al vacío. Debemos envasar al vacío, ejerciendo una presión del 85% como mucho.
–Tras el envasado, ponemos al fuego una olla con agua y la calentamos hasta que rompa a hervir. Entonces apagamos el fuego e introducimos en esa agua los langostinos envasados al vacío. Cocinaremos durante aproximadamente 5 minutos. Una vez cocidos, colocaremos la bolsa en un bol con agua y hielo para cortar la cocción.

Crujiente de langostino real

–Utilizaremos el caparazón de la cabeza del langostino real que habíamos reservado. Lo enharinamos en una mezcla preparada con pimentón de la Vera, curry en polvo y harina. Freímos durante unos 2 minutos en aceite caliente. Reservar en un bol con papel absorbente.

Aire de setas

–Salteamos el boletus troceado en un cazo con aceite de oliva. Una vez pochado, llenamos un cazo con agua y dejamos que hierva durante unos 5 minutos a fuego lento.
–Colamos el caldo por una malla fina y enfriamos. Una vez obtengamos el líquido, agregamos el suero o lecitina de soja y trituramos con la minipimer hasta formar una espuma consistente. Reservar.

Ligado suave de mar

–Troceamos las chalotas y los langostinos reales y los sofreímos en una sartén con aceite caliente. Después, flambeamos con brandy.
–Añadimos la leche de coco y la leche y dejamos que hierva unos 10 minutos a fuego lento. Removemos la mezcla y vamos agregando poco a poco el plancton marino.
–Una vez conseguida una mezcla homogénea, colamos por una malla fina y agregamos la goma xantana mientras trituramos con la minipimer. Reservar en una jarrita caliente.

Tomate confitado

–Cortamos el tomate canario a la mitad y de la carne que hay en la zona de la pulpa, cortamos dados de unos 5 mm. A continuación, los envasamos al vacío junto con la miel de romero.
–Cocemos al baño maría (sin dejar que hierva el agua) durante 3 minutos. Retiramos y reservar en un bol con agua y hielo.

Polvo de sésamo

–Mezclamos en un bol la harina de tapioca (o maltodextrina) con el aceite de sésamo hasta que consigamos secar el aceite y obtengamos un polvo blanco, parecido a la harina. Reservar en un lugar seco.

Acabado y presentación

–Colocamos un par de langostinos por plato. A continuación, con dos cucharas, haremos tres quenelles con el tartar de chipirón y las dispondremos al lado de los langostinos.
–Después ponemos el aire de setas, el polvo de aceite de sésamo, el tomate confitado y el crujiente de langostino Real.
–Terminaremos el plato con el ligado suave de mar, los brotes y las flores.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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