

Guiso marinero con gamba de La Santa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Víctor Bossecker. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Usamos el producto estrella quizás más representativo de Lanzarote, la gamba de La Santa, con cuyas cabezas hacemos un caldo en el que también aprovechamos las espinas del pescado de roca que nos llega. Lo terminamos con lo que nos da el mar, en este caso usamos gamba, calamar y cherne”, explica Víctor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza de Playa Blanca (Lanzarote), que ha cocinado este plato en el Isla de Lobos, el restaurante gastronómico de km 0 del hotel.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el caldo marinero

–50 g de cabezas de gamba de La Santa [camarón soldado]
–10 ml de aceite de oliva virgen extra
–15 ml de ron Aldea
–20 hebras de azafrán
–1 l de fumet
–sal

Tuilet negro

–250 g de harina
–80 ml de agua
–5 g de tinta de calamar
–20 ml de aceite de girasol

–1 g de sal

Para la papa confitada (8 ud)

–70 g papa bonita
–aceite
–ajo

Para el pescado

–pescado de roca local (preferible mero o cherne)
–10 ml de aceite de oliva virgen extra

Para el calamar

–40 g de calamar
–10 ml de aceite de oliva virgen extra

Para el puré de sofrito

–medio puerro

–media cebolla

–1 tomate

–ajo

–25 ml de aceite de oliva virgen extra

–sal

Para las gambas de La Santa

–8 ud peladas de gamba de La Santa [camarón soldado]

–sal de Janubio

–1 ud de ralladura de lima

Además

–brotes frescos

■ PREPARACIÓN

Caldo marinero

–Calentamos el azafrán en el caldero. Doramos las cabezas de las gambas en el aceite y las flambeamos con el ron. Añadimos el fumet y dejamos a fuego fuerte durante no más de 15 minutos. Después tenemos que colar y reducir a una cuarta parte, poner a punto de sal y reservar.

Tuilet negro (crujiente de tinta de calamar)

–Mezclamos todos los ingredientes y los freímos sobre plancha o sartén antiadherente del tamaño del borde del plato que vayamos a utilizar hasta que pierda todo el líquido. Secamos sobre papel y reservar en lugar seco

Papa confitada

–Lavamos las papas y confitamos en el aceite con ajo a 85°C durante 25 minutos. Reservar en el aceite

Pescado

–Lo cortamos a tamaño 4x4 cm y marcamos en horno de carbón por ambos lados en el momento del emplatado.

Calamar

–Lo cortamos calamar en cuadrados de 4x4 cm. Marcamos en plancha por ambos lados en el momento del emplatado de manera que se enrolle en sí mismo y cortar transversalmente.

Puré de sofrito

–Sofreímos todos los ingredientes a fuego bajo durante varias horas. Colamos por un chino fino y, después, lo trituramos y añadimos, poco a poco, el aceite del colado hasta conseguir una mezcla homogénea. Poner a punto de sal y reservar.

Gambas de La Santa

–Curamos las gambas en la sal con la ralladura de lima durante 10 minutos. Lavamos con agua fría. Secar y reservar.

Acabado y presentación

–Ponemos en un plato hondo la mitad de las gambas, parte del puré del sofrito, el pescado y la papa confitada. Sobre el plato montamos el tuilet apoyado en los bordes y, sobre el mismo, los brotes, el resto del puré del sofrito y las gambas restantes. Servir en mesa con el caldo marinero bien caliente y jarrear frente al comensal.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna