

Carpaccio de langostino real encebollado

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Ángel Palacios. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Es una versión de unos langostinos encebollados pero en carpaccio para probar la textura del langostino recién pescado y sacrificado y empezar a notar registros de sabor y de tacto en boca totalmente diferentes, haciendo también un juego con las texturas de la cebolla”, presenta el chef Ángel Palacios su plato, elaborado en La Barra del Mercado By Traddiction (Mercado de Vegueta, Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

Para la compota de cebolla:

- 100 g de cebolla morada
- 25 g de aceite de oliva
- 1 g de sal
- 1 l de agua
- 0,1 g de xantana por 100 g de compota de cebolla

Para el puré de cebolleta tierna:

- 250 g de cebolleta tierna
- 50 g de nata reducida

Para el ñoqui de cebolla:

- 250 g de puré de cebolleta
- 30 g de kuzu
- 15g de mantequilla

Para las cebolletas perlas

marinadas:

- 250 g de cebolletas perlas
- 250 g de soja
- 90 g de azúcar

Para la terminación del plato:

- el carpaccio de

Langostino Real

- la compota de cebolla
- las cebolletas perla
- los ñoquis de cebolla
- esencia de langostinos
- aceite de cayena
- cabezas de langostinos enharinadas y fritas
- brotes de cebolla
- sal Maldón
- molinillo de pimienta

■ PREPARACIÓN

Compota de cebolla:

- Cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a rehogar en una cacerola con el aceite y una pizca de sal. Cuando haya cogido color la escurrimos del aceite.
- La ponemos de nuevo en la cacerola y la vamos mojando con el agua como si fuera un risotto, hasta que la cebolla esté bien cocinada, dejamos reducir por completo el agua en el último remojo, trituramos bien y añadimos la xantana. De nuevo trituramos bien poner a punto de sal y reservamos.

Puré de cebolleta tierna:

- Escaldamos la cebolleta tres veces, la pelamos y ponemos a secar al horno a 160° C unos 20 minutos. A continuación, la sacamos del horno y trituramos con la nata reducida. Ponemos a punto de sal, colamos y reservamos.

Ñoqui de cebolla:

- Poner la cebolla al fuego con el kuzu a trabajar, dejándola a fuego medio sin parar de mover durante 20 minutos aproximadamente, hasta que tenga bien de correa.
- Sacamos del fuego y dejamos enfriar un poco antes de añadir la mantequilla, y dejamos que siga enfriando para después rellenar una manga y reservar.

Cebolletas perlas marinadas:

- Ponemos las cebolletas perlas en agua al fuego hasta que comience a hervir. Retiramos del fuego y enfriamos. Después las pelamos y cortamos por la mitad.
- A continuación, calentamos una parte de la soja para diluir el azúcar, añadimos la soja restante y después la incorporamos a las cebolletas. Levantar hervor y sacar del fuego. Reservar.

Acabado y presentación:

- Descongelamos el langostino y con la ayuda de un bibí ponemos la compota de cebolla alrededor del carpaccio.
- Calentamos los ñoquis y los colocamos encima del carpaccio. Añadimos los demás ingredientes y terminamos con los brotes, la sal Maldón y el molinillo de pimienta.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna