

Langostino real al ajo blanco y ajo negro

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Ángel Palacios. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“He querido hacer una versión de los langostinos al ajillo, pero en dos texturas, en este caso con un ajo negro fermentado y el ajo blanco. Como la receta tradicional dice que llevan ajos laminados con un poquito de guindilla y aceite, hemos hecho un aceite de guindilla con aceite de oliva virgen y es con lo que terminamos nuestros langostinos al ajillo”, describe su plato el chef Ángel Palacios, elaborado en La Barra del Mercado By Traddiction (Mercado de Vegueta, Las Palmas de Gran Canaria).

■ INGREDIENTES/4 p.

–24 langostinos frescos
Para la salsa de ajos blancos

–250 g de ajos secos pelados
–250 g de aceite de oliva 0,4°
–175 g de nata
–12 g de aceite de confitar los ajos

Para el caldo de pescado y cebolla

–30 g de aceite de oliva
–750 g de espinas de pescado
–2 g de sal
–250 g de cebolla blanca cortada en juliana
–1 litro de agua

Para la salsa de ajo negro

–250 g de caldo de pescado
–25 g de ajo negro
–resource [espesante]

Otros ingredientes

–brotes de cilantro
–salicornia
–brote de cebolla roja
–sal Maldon

■ PREPARACIÓN

Los langostinos

–Quitamos la cabeza a los langostinos, pelamos el cuerpo, abrimos en forma de mariposa y quitamos el intestino. Reservar.

Esencia de langostinos

–Salteamos las cabezas con un poco de aceite de oliva y sal, después las prensamos para sacar la esencia, colamos y congelamos.

Salsa de ajos blancos

–Blanqueamos los ajos tres veces, un minuto cada vez, en agua hirviendo. Después los confitamos en aceite a 80°C durante 30 minutos.

–Escurremos y cocemos los ajos en nata durante 10 minutos, a fuego medio, y a continuación los trituramos.

–Emulsionamos con un poco del aceite de confitar los ajos, colamos y ponemos a punto de sal. Enfriamos, racionamos y congelamos.

Caldo de pescado y cebolla

–Cortamos en trozos pequeños las espinas de pescado y freímos en aceite de oliva. Freímos también la cebolla cortada en juliana hasta que esté bien frita.

–Poner el pescado en olla exprés junto a la cebolla, añadimos el agua y cocemos durante 30 minutos.

–Dejamos enfriar, abrimos la olla y pasamos por super back [una estameña]. Reservar.

Salsa de ajo negro

–Trituramos el ajo negro con el caldo, colamos y texturizamos hasta conseguir la textura deseada. Reservar.

Acabado y presentación

–En una sartén marcamos los langostinos con un poco de aceite y sal.

–Calentamos el puré de ajo blanco.

–Ponemos unos puntos de ajo negro y unas quenelles de ajo blanco y, con la ayuda de una cuchara de café, salseamos con la esencia.

–Por último, ponemos los langostinos en el plato y añadimos salicornia, brotes de cebolla roja y brotes de cilantro.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna