

Buñuelo de merluza en orly de cerveza de Lanzarote con lactonesa y salsa de chiles fermentados

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“El efecto de este bocado es como el de un buñuelo, pero completamente líquido: en orly (una masa de harina, huevo y sal, básicamente; para crear el efecto de la levadura usamos cerveza artesana de Lanzarote, a la que añadimos un poco de hierbas frescas de cilantro) metemos unas bolas congeladas de brandada de merluza y las freímos. Lo que conseguimos es comer una bola de merluza completamente líquida por dentro, con un sabor muy rico y muy cremoso”, explica Víctor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza, en Lanzarote.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para la brandada

–200 g de lomo de merluza de La Graciosa
–1 ud de cabeza de merluza
–20 g de maicena
–sal y pimienta

Para la masa orly

–220 g de harina
–250 g de cerveza Nao
–3 ud de huevos eco

–12 g de impulsor

–sal
–pimienta negra
–comino
–cilantro

Para la lactonesa

–100 g de leche de vaca fresca de Valsequillo
–180 g de aceite de oliva virgen extra

–sal

Para la salsa chiles fermentados

–300 g de chiles frescos
–3 dientes de ajo
–60 g de azúcar de panela
–20 g de sal
–75 ml de vinagre vino blanco

■ PREPARACIÓN

Brandada

–La cabeza de la merluza, que tiene mucho colágeno, la desalamos en agua y hielo y un poquito de sal. Le sacamos los ojos para que no nos enturbie y la cocinamos en bolsa de vacío a unos 85°C durante hora y media. Obtenemos un jugo muy similar al que saldría de hacer un pil-pil que colamos por superbag.
–En ese colágeno confitamos los lomos de merluza sin piel durante 2 minutos. Desmigamos y ligamos con maicena.
–Introducimos en moldes de semiesferas y congelamos. Una vez congeladas juntamos las dos semiesferas y con una espátula caliente bordeamos para conseguir hacer una bola.

–Después, bañamos en la masa orly y freímos (en el momento de servir) a fuego fuerte en abundante aceite.

Masa orly

–Mezclamos todos los ingredientes secos. Añadimos los huevos y mezclamos bien.

–Incorporamos después la cerveza hasta conseguir una pasta homogénea y ligera. Picamos el cilantro y se lo añadimos. Reservar.

Lactonesa

–Trituramos la leche con el aceite en hilo hasta que este montado. Reservar.

Salsa chiles fermentados

–Lavamos los chiles y picamos en trozos grandes. Añadimos la sal, el azúcar y el ajo picado.

Dejamos reposar en nevera de un día para otro.

–Trituramos y dejamos fermentar 5 días hasta que ya no burbujee. Incorporamos el vinagre y volvemos a triturar y colar. Después, reducimos hasta conseguir la consistencia deseada. Guardar en frío.

–La merluza la marcamos por la parte de la piel en una sartén durante 2 minutos. Le damos la vuelta y la terminamos en el horno a 180°C durante 8 minutos.

–Servimos presentando la merluza con la salsa de calamar y la cebolleta.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna