

Armonía de merluza con salsa de calamar y cebolla

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Orlando Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Con una merluza de temporada de aquí he hecho un plato más de sabores de armonía que de contrastes. En este caso, hay una perfecta armonía con el calamar, tostando bien la piel de la merluza en la sartén para que esté a la altura de la salsa de calamar que es bastante intensa”, explica el chef Orlando Ortega, propietario del restaurante Lilium (Arrecife de Lanzarote).

■ INGREDIENTES/ración

–1 lomo de merluza de
200g
–1 cebolleta grande

Para la salsa
–1 calamar mediano
–100 ml de vino blanco
–400 ml de fumet de
pescado
–1 diente de ajo

–media cebolla
–medio puerro
–un par de ramas de apio
–aceite de oliva
–sal y pimienta

■ PREPARACIÓN

- Limpiamos el calamar, vaciándolo, pero sin quitarle la piel. Lo cortamos en rodajas y reservamos sus tentáculos para la presentación final.
- Sofreímos la cebolla, el puerro, el apio, el ajo y el calamar, añadiendo un poco de sal hasta caramelizar la mezcla para extraer todo el sabor.
- A continuación, desglasamos con el vino blanco y cubrimos con el fumet. Dejamos cocer para reducir toda la mezcla a la mitad.
- Trituramos todo junto, incluido el calamar, y lo pasamos por un colador fino. Texturizamos con almidón de batata (u otro espesante) si es necesario hasta conseguir la densidad necesaria.
- Por otro lado, escaldamos la cebolleta en agua, cortándola luego a la mitad y marcándola a fuego alto en una sartén con una pizca de aceite de oliva.
- 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