

El cielo del mar (Bocadillo de abade a baja temperatura en tempura de tinta de calamar untado con chutney de pitahaya)

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Walter Ortega. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Es una receta de un sabor intenso, fuerte; la energía llega después de probarlo, inspirada en mi hija. Una receta muy fácil de hacer que yo he presentado en un plato flotante”, dice Walter Ortega, jefe de cocina en el restaurante del Real Club Náutico de Gran Canaria.

■ INGREDIENTES

–evisceramos, limpiamos y racionamos para disponer raciones de 100 g de abade

–mix de algas

Para la tempura

–80 ml de cerveza

–30 g de maicena

–7 g de tinta de calamar

Para el chutney de pitahaya

–2 pitahayas

–1 cebolla

–4 chalotas

–1 limón

–2 cucharadas de aceite de virgen oliva extra

–un trozo de jengibre

–100 ml de vinagre de

manzana o de frambuesa

–150 g de azúcar de caña

–1 cucharadita de sal

–1 diente de ajo

–un poco de pimienta rosa

–un poco de pimienta

negra

–1 cucharadita de

pimentón dulce

–1 cucharadita de canela

–un par de clavos

–1 cucharadita de

cardamomo

–media guindilla (opcional)

Para la mayonesa de sriracha

–100 ml de mayonesa

–25 g de sriracha

–10 ml de lima

■ PREPARACIÓN

El abade

–Lo hacemos al vacío con un mix de algas a 56°C durante 9 minutos, desmenuzamos e introducimos en un molde redondo y congelamos. Posteriormente regeneramos en la roner a la misma temperatura, pero 4 minutos.

Tempura

–Removemos bien los ingredientes hasta que la mezcla quede algo espesa y rebozamos con ella la pieza de abade.

Chutney de pitahaya

–En una cazuela ponemos el aceite junto con las cebollas y chalotas picadas. Lo rehogamos unos minutos y, a continuación, añadimos el mango cortado a dados junto al jengibre rallado, al vinagre, el azúcar, la sal, el ajo rallado y todas las especias. Lo cocinamos removiendo de vez en cuando hasta que el mango se ha cocinado. Si nos gusta fino, lo podemos triturar. Un chorrito de limón al final de la cocción lo convierte en un chutney más fresco y ligero.

Mayonesa de sriracha

–Mezclamos la mayonesa, la sriracha y la lima hasta conseguir el sabor que deseemos.

Presentación

–Servimos el abade a baja temperatura en tempura de tinta de calamar, untado con chutney de pitahaya y acompañado por la mayonesa ligera de sriracha y pan de millo crujiente con pipas y matalahúva.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



**MACARO
FOOD**
ciencia & gastronomía



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna