

Tartar de atún con gambas de La Santa y carpaccio de pulpo

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



*Receta: Jaime Pérez/Sebastián Álvarez. Coordinador científico: José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.*

“No es fácil trabajar el producto del mar. El pescado lo tienes que estar mimando... no todos los días, sino todo el día”, explica Juan Cabrera (Juan *el Majoreño*) que en la carta de su restaurante Brisa Marina, en Playa Blanca (Lanzarote), tiene este tartar del que se han encargado el jefe de cocina Jaime Pérez, “que lleva muchos años conmigo” y Sebastián Álvarez que ha enviado a formar “en Tarragona con Toni Botella en cocina al vacío y a baja temperatura”.

■ INGREDIENTES/ración

–100 g de atún rojo
–70 g de gambas de La Santa [camarón soldado] peladas
–medio aguacate

Para sazonar el tartar
–sal al gusto
–pimienta al gusto
–1 lima
–miel
–salsa Lea Perrins

Para el carpaccio de pulpo
–1 rejo de pulpo
–1 lima para macerar
–pimienta al gusto
–sal al gusto

■ PREPARACIÓN

- Picamos a cuchillo el atún y las gambas. Reservar.
- Hacemos un puré con el aguacate, sal y pimienta.
- Cortamos el rejo de pulpo finamente en láminas y después agregamos el zumo de lima para que se macere.
- En un bol, mezclamos el atún con sal, pimienta, salsa Perrins y miel.
- En otro bol, mezclamos las gambas, sal, pimienta y lima para que se macere.

Acabado y presentación

- El carpaccio ya macerado lo colocamos decorando el plato y agregamos aceite de oliva, sal y pimienta.
- A continuación, ponemos el molde sobre el plato para agregar el atún, el puré de aguacate y, encima, las gambas de La Santa.
- Retiramos el molde y acompañamos con unos crujientes de batata de la tierra.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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