

Dados de lomo blanco de ‘Thunnus obesus’ con sopita de tomate especiada y algas

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Juan Carlos Clemente. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Partiendo de la premisa de que un atún bien ultracongelado lo ideal es comerlo lo más crudo posible, llegamos a la conclusión de que un guiso que nos gusta mucho, que es el atún con tomate, podemos transformarlo en un plato frío, pero de otra manera”, dice el chef y asesor gastronómico Juan Carlos Clemente.

■ INGREDIENTES/4 p.

–lomo blanco de *Thunnus obesus* (tuna)
–sal
–azúcar
–praliné de almendras
–tomates cherry
–cebolleta tierna
–flores aromáticas
–sal y pimienta

Para la crema fina de tomates
–tomates maduros
–pan
–jengibre
–ají amarillo
–limas
–cilantro
–aceite de oliva
–sal y pimienta

Para las algas
–lechuga de mar
–espagueti de mar
–alga dulce
–vinagre de arroz
–azúcar
–sal
–agua

■ PREPARACIÓN

–Limpiamos la tuna y sacamos las diferentes partes. Ultracongelamos la parte del tarantelo del lomo blanco.
–Cortamos dados de lomo y ponemos a marinar unos minutos con una marinada a partes iguales de sal y azúcar.
–Lavamos en agua fría y reservamos.
–Elaboramos una crema fina de tomates, especiada con los ingredientes de la receta. La proporción de las mismas va reñida con nuestro gusto personal.
–Para dejar listas las algas preparamos un encurtido ligero con vinagre de arroz, azúcar, sal y agua.
–Otro de los ingredientes es el praliné de almendras, que se logra realizando un caramelizado de las almendras con partes iguales de azúcar y almendras. Una vez fría la elaboración, se tritura hasta conseguir una pasta muy fina.

Acabado y presentación

- Servimos en un plato hondo la sopa de tomate de modo que cubra el fondo e incorporamos los dados de tuna.
- En cada uno de los dados colocamos un punto del praliné de almendras.
- Añadimos en el centro una pequeña ensalada de algas acompañada con diferentes flores comestibles aromáticas.
- Laminamos los tomates cherry para colocar láminas de canto en el plato. Añadimos también unos aros finos de cebolleta tierna.
- Condimentamos con sal en escamas y un toque de pimienta recién molida.



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna