LA RECETA

# Etéreo no tiene secretos.

Ceviche de sama roquera y sorbete de piña-cilantro



COMPONENTES

| | | | |
|---|---|---|---|
| I | Leche de tigre | V | Pomada de aguacate |
| II | Sorbete de piña-cilantro | VI | Sama roquera curada |
| III | Maíz chulpe | VII | Puré de batata |
| IV | Cebolla roja | VIII | Montaje |

# I Leche de tigre

Base del ceviche · Rendimiento aprox. 500 ml · Vida útil 3 días

## INGREDIENTES

| | | |
|---|---|---|
| **Cebolla blanca** | Aporta dulzor y cuerpo | 100 g |
| **Apio blanco** | Frescor y volumen sin teñir | 100 g |
| **Jengibre** | Picor fresco; pelado | 10 g |
| **Agua filtrada** | Ajusta la intensidad | 233 g |
| **Jugo de lima** | Recién exprimido | 67 ml |
| **Sal** | | 2 cucharaditas |
| **Ajinomoto (GMS)** | Refuerza el umami | 1 cucharadita |
| **Pescado** | Recortes de sama roquera | 17 g |
| **Tallos de cilantro** | Se añaden al final | 1/6 manojo |

## ELABORACIÓN

1. **Triturado base.** Poner todos los ingredientes en la Thermomix, excepto los tallos de cilantro.
2. **Triturar.** Triturar a V10 durante 1 min. Añadir los tallos de cilantro y triturar 20 s más.
3. **Colar.** Pasar por chino fino. Mantener en frío hasta su uso.
4. **Conservar.** Guardar en un recipiente hermético a 0–4 °C. Vida útil: 3 días.

## PUNTOS CLAVE

- **Cilantro al final:** con solo 20 s de triturado los tallos dan aroma sin soltar clorofila, así la leche no se pone verde.
- **Pescado en la base:** los 17 g de recorte aportan proteína y salinidad marina, y ayudan a ligar y dar cuerpo a la emulsión. Que sea pescado fresco del día.
- **Lima:** exprimirla al momento y sin apretar demasiado para que la cáscara no amargue. Si se usa jugo reposado, la acidez se apaga y aparecen notas amargas.
- **Temperatura:** lo ideal es trabajar con los ingredientes y el agua bien fríos, porque el calor del vaso a V10 cocina el pescado y opaca los aromas.
- **Ajuste final:** probar después de colar. Con el agua se regula la intensidad, y con la sal y la lima el balance; ajustar según el pescado del servicio.
- **Servicio:** marinar el pescado en el momento del pase, no con antelación. Batir o remover justo antes de usarla, porque se separa al reposar.

# II Sorbete de piña-cilantro

Sorbete para Pacojet · Rendimiento aprox. 470 g

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Piña** | 267 g |
| Pelada, sin corazón, bien madura | |
| **Zumo de piña** | 53 ml |
| **Cilantro** | 3,3 g |
| Hojas y tallos tiernos | |
| **Gelatina** | 1/3 hoja |
| Hidratada en agua fría | |
| **Zumo de limón** | 10 g |
| Equilibra el dulzor y aviva la fruta | |
| **TPT** | 80 g |
| Jarabe tant pour tant (azúcar y agua 1:1) | |
| **Agua** | 40 ml |
| **Dextrosa** | 17 g |
| Baja el punto de congelación y endulza menos | |
| **Xantana** | 0,3 g |
| Estabiliza y evita la cristalización | |

## ELABORACIÓN

1. **Gelatina.** Hidratar la gelatina previamente en agua fría y escurrirla.
2. **Triturar.** Poner todos los ingredientes en la Thermomix y triturar 8 min a V10.
3. **Congelar.** Rellenar los vasos de Pacojet y congelar.
4. **Mantecar.** Cuando esté listo, mantecar en Pacojet.

## PUNTOS CLAVE

- **Bromelina:** la piña fresca contiene una enzima que degrada la gelatina y le resta capacidad de estabilizar. Si la textura queda corta, se puede escaldar la piña o calentar el zumo (a más de 70 °C) antes de triturar.
- **8 min a V10:** la fricción calienta la mezcla, lo que ayuda a disolver la gelatina y a hidratar bien la xantana, y deja un puré muy fino. Enfriar antes de llenar los vasos.
- **Azúcares:** el TPT da el dulzor y la dextrosa ajusta la dureza. Con mucha dextrosa el sorbete queda más blando; si está muy duro al mantecar, sube la dextrosa.
- **Xantana:** 0,3 g bastan para dar cuerpo y retrasar la cristalización. Si se pone más, la textura queda gomosa.
- **Cilantro:** el calor y el tiempo de triturado apagan su verde y su aroma. Si se quiere más presencia, añadirlo en el último minuto.
- **Pacojet:** no pasar la línea de llenado. Congelar a −22 °C como mínimo 24 h y mantecar justo antes del servicio.

# III Maíz chulpe

Crujiente

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Maíz chulpe**<br>Grano seco | c/s |
| **Aceite para freír**<br>Neutro | c/s |

## ELABORACIÓN

1. **Freír.** Freír a 170 °C durante 2 min.
2. **Escurrir.** Escurrir sobre papel absorbente.

## PUNTOS CLAVE

- **Tapar:** el grano salta al freírse, así que conviene usar una freidora con tapa o una olla honda.
- **Punto:** sacarlo cuando esté dorado y suene hueco. Si se oscurece, amarga.
- **Sazonar:** salar en caliente, recién escurrido, para que la sal se adhiera.
- **Conservar:** en un recipiente hermético a temperatura ambiente, que la humedad lo ablanda.

# IV Cebolla roja

Juliana fina

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Cebolla roja**<br>Cortada en juliana fina | c/s |

## ELABORACIÓN

1. **Cortar.** Cortar la cebolla en juliana fina.
2. **Lavar.** Lavar 3 veces con agua fría.
3. **Reservar.** Escurrir bien y reservar en frío.

## PUNTOS CLAVE

- **Lavado:** el agua fría arrastra los compuestos azufrados, así que la cebolla pierde el picor agresivo y conserva el crujiente.
- **Escurrir:** secarla bien para que no agüe la leche de tigre.

# V Pomada de aguacate

Crema

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Aguacate**<br>En su punto de madurez | 100 g |
| **Zumo de lima**<br>Según la acidez deseada | 5–10 g |
| **Sal** | c/n g |

## ELABORACIÓN

1. **Triturar.** Introducir el aguacate junto con el zumo de lima en un vaso y triturar con el túrmix hasta obtener una crema lisa y sedosa.
2. **Rectificar.** Rectificar el punto de sal.

## PUNTOS CLAVE

- **Oxidación:** la lima la retrasa, pero conviene cubrir con film a piel y prepararla cerca del servicio.
- **Textura:** para un acabado más fino, pasar por un tamiz y meter en manga.
- **Lima:** empezar con 5 g e ir subiendo. Tiene que acompañar al aguacate sin dominarlo.

# VI Sama roquera curada

Pescado

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Sama roquera**<br>Limpia y sin espinas | c/s |
| **Sal gruesa**<br>Para la cura | 40 g |
| **Cilantro**<br>Para la cura | 4 g |
| **Lechuga de mar**<br>Para la cura | 10 g |

## ELABORACIÓN

1. **Sal de cura.** Triturar la sal gruesa junto con el cilantro y la lechuga de mar hasta que quede homogénea.
2. **Cortar.** Cortar la sama roquera.
3. **Curar.** Cubrir el pescado con la sal de cura y curar 20 min.
4. **Lavar.** Lavar con agua fría.
5. **Secar.** Secar bien y reservar en frío.

## PUNTOS CLAVE

- **Cura:** en 20 min la sal reafirma la carne y la sazona por dentro. Si el corte es más grueso o más fino, ajustar el tiempo.
- **Frío:** curar en nevera y trabajar el pescado siempre en frío.
- **Secado:** secar a fondo después de lavar para no aguar la leche de tigre.

# VII Puré de batata

Pomada

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Batata yema de huevo**<br>Con piel | 1 kg |

## ELABORACIÓN

1. **Asar.** Introducir en el horno a 200 °C, V5, durante aproximadamente 30 min o hasta que el interior esté a 75 °C.
2. **Comprobar.** Rectificar con un cuchillo: tiene que atravesar sin esfuerzo.
3. **Pelar.** Pelar la batata.
4. **Triturar.** Triturar en la Thermomix a V10 durante 10 min, hasta obtener una crema fina y lisa.
5. **Reservar.** Reservar y enfriar hasta su uso.

## PUNTOS CLAVE

- **Triturar en caliente:** pelar y triturar la batata recién salida del horno; en frío el almidón da una textura granulosa.
- **Punto de cocción:** el tiempo es orientativo porque depende del calibre de la batata. Mandan la sonda y el cuchillo.
- **Asado vs. hervido:** al asar, la batata concentra azúcares y no absorbe agua, así el puré queda más denso y sabroso.

# VIII Montaje

Emplatado y servicio

## UTENSILIOS

- Bol
- Exprimidor
- Manga pastelera
- Plato frío

## PASOS

1. **Base.** En un bol, agregar la sama cortada en cubos.
2. **Aliñar.** Aliñar con un poco de sal y cilantro picado.
3. **Leche de tigre.** Agregar la leche de tigre y un poco de leche evaporada.
4. **Emplatar.** En el plato frío, servir el pescado con la leche de tigre alrededor.
5. **Maíz chulpe.** Colocar el maíz chulpe a un lado.
6. **Pomadas.** Hacer puntos de pomada de aguacate y de pomada de batata.
7. **Cebolla roja.** Aliñar la cebolla roja con leche de tigre y colocarla encima del ceviche.
8. **Sorbete.** Terminar con una quenelle de sorbete de piña-cilantro.