

Cata maridaje de Algas

LAS **CERVEZAS**
DEL **MERCADO**



Fentdetutto[®]
VIVIR • SENTIR • COMPARTIR



Durante la cata que realizaremos vamos a probar tres platos salados y uno dulce.

Botón de queso y alga Codium. Usaremos un queso cremoso suave que batiremos con el alga codium. Un alga con un marcado sabor a percebe. Además terminaremos el botón con unos toques crujientes de salicornia.

Ensaladilla marina. Los ingredientes principales son el **alga chlorella**, la **dulce** y la **wakame**. Además para darle el toque ácido que toda ensaladilla lleva, usaremos un encurtido que se trata de una planta marina, el **hinojo marino**.

Guiso de garrotones con alga pistilata. Lo prepararemos con un fondo marinero clásico y al que añadiremos alga pistilata. Un alga con un enorme poder gelificante y que conseguirá trabar mejor la salsa resultante.

Tartar de atún. Usaremos las **algas kombu de azúcar, gracilaria**. Además le aportaremos un ligero sabor ahumado a madera de naranjo.

Chocolate con hinojo marino y aceite de oliva virgen extra con sal en escamas de lechuga de mar. Usamos hinojo marino sin encurtir que le dará un toque anisado al chocolate y acentuaremos su sabor con un poco de sal en escamas de lechuga de mar.

Botón de queso con codium

Ingredientes:

Botones de pan de hamburguesa de Jesús Machí
Queso crema suave
Alga codium
Salicornia

Elaboración:

Ponemos en un bol el queso crema. Picamos finamente el codium y lo añadimos al queso mezclándolo bien. Introducimos en manga pastelera. Cortamos el pan por la mitad y rellenamos con la mezcla de queso y alga codium. Pondremos unos trozos de salicornia para terminar el botón.

Ensaladilla marina



Ingredientes:

1 kg de patatas rojas
Melva en conserva
Alga dulce
Alga Wakame
25 gr. de alga osmundea
Hinojo marino encurtido
25 gr. de salicornia
5 huevos de codorniz
Zanahorias mini
Chalota
75 ml. de leche
200 ml. de aceite de girasol
Zumo de limón
Sal
10 gr. de chlorella

Elaboración:

- Cocemos las patatas con piel hasta que estén blandas.
- Picamos finamente la salicornia y reservamos.
- Picamos la chalota.
- Desmigamos la melva.

- Pelamos las patatas y las pasamos por el pasapuré.
- Añadimos la melva y la salicornia.
- Añadimos la chalota picada a las patatas.
- Mientras cocemos los huevos de codorniz cinco minutos en agua hirviendo, enfriamos y pelamos.
- Hacemos la lactonesa con la leche, el aceite, el alga chlorella, el zumo de limón y la sal con ayuda de una batidora.
- Agregamos y vamos añadiendo poco a poco la lactonesa. La pondremos a gusto. A cada uno nos gusta de una manera. Yo soy de los que me gusta la cantidad justa.
- Añadimos la lactonesa. Reservamos en nevera unas 12 horas.
- A la hora de servir, ponemos la ensaladilla en un plato con ayuda de un aro. Decoramos con un huevo de codorniz y pan tostado.

Garrotones con algas, sésamo y guindilla



Ingredientes:

- 250 gr. de garrotones frescos
- 25 gr. de alga piscillata
- 300 ml. de caldo de pescado o jugo de la cocción de clóchinas o mejillones
- 1 guindilla
- 1 cucharadita de kuzu (opcional)
- Sésamo negro
- Sésamo blanco tostado
- 1 cucharada de AOVE

Elaboración:

- En una olla doramos un poco la guindilla.
- Agregamos el caldo. Tened en cuenta que si el caldo es del jugo de mejillón o clóchina, será muy concentrado de sabor y muy salino. Lo puedes rebajar con un poco de agua. A mi particularmente me gusta contundente de sabor y de sal.
- Como ya tenemos pelados los garrotones, los agregamos a la olla con el fondo.
- Cocemos 10 minutos a fuego moderado, cubiertos los garrotones, pero sin que llegue a ser excesivo el caldo.

- Transcurrido el tiempo, añadimos las algas. Las que he usado estaban en salazón, por lo que hay que lavarlas bien para quitarles la sal que lleven. para esta receta he usado espagueti de mar, piscilatta y lechuga de mar.

- Ya lo tenemos listo para comer. Se puede tomar caliente o templado. Lo adornamos con unos brotes, con sésamo tostado y yo he usado una tierra de tinta de calamar, pero esto es totalmente opcional.

Tartar de atún y algas



Ingredientes:

400 gr. de ventresca de atún o lomo de atún
2 cucharadas de cebolla pequeña dulce o una chalota
10 gr. de alga kombu dulce
10 gr. de alga gracilaria
10 gr. de hinojo marino encurtido
Pimienta negra
Madera de naranjo
AOVE

Elaboración:

- En primer lugar ponemos las algas y el atún en una olla. Dentro ponemos una flanera en la que ponemos un carbón encendido y la madera de carrasca. Cerramos la olla con una tapa y hacemos que durante unos minutos las algas y el atún se ahumen en frío. Transcurrido el tiempo sacamos de la olla. Esta técnica es de **Pacocinillas**.
- Picamos las algas finamente.
- Cortamos la cebolla o la chacota en ciselé y la juntamos con las algas.
- Picamos finamente el hinojo encurtido. Podemos sustituirlo por cualquier tipo de encurtido, pero esta planta marina posee un sabor anisado y salino muy interesante para este tartar.

- Cortamos el atún finamente con un cuchillo bien afilado. Si es posible con un cuchillo japonés. Cortamos el atún justo antes de servirlo para evitar la oxidación excesiva. Mezclamos con el resto de ingredientes con ayuda de una cuchara.
- Con ayuda de un molde, formamos el tartar dependiendo del tamaño a la hora de servirlo. Acompañamos con trozos de pan tostado cortado finamente o con tortillas de maíz tipo arenas que le darán un toque dulce al tartar.

Chocolate con hinojo marino y sal de escamas con algas



Ingredientes:

200 gr. de chocolate de repostería
Hinojo marino
Sal de escamas con algas
Pan tostado
AOVE

Elaboración:

- Picamos finamente el hinojo.
- Derretimos el chocolate en el microondas sin que llegue a quemarse. Lo haremos a golpes y de forma paulatina.
- Agregamos el hinojo picado finamente y mezclamos bien con el chocolate, pero de forma suave.
- Ponemos el chocolate en los moldes que deseemos, limpiando los bordes para que no queden restos al desmoldarlo.
- Introducimos en nevera hasta que el chocolate vuelva a solidificarse.
- Desmoldamos el chocolate y colocamos sobre una rebanada de pan fina y tostada. Regamos con un poco de AOVE y ponemos por encima unas escamas de sal con algas. Yo he utilizado sal de escamas con lechuga de mar deshidratada.