

Gastroclub

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Orlando Ortega fotografiado en la Marina de Arrecife con un ejemplar de gallo de San Pedro.
| TATO GONÇALVES

“La merluza y el calamar”, ha llamado el chef a este plato de sabores en armonía.
| YURI MILLARES



lo comía. El potaje de lentejas lo mismo: de chinijo no me lo comía porque yo no era bueno de comer. En mi casa era típico el potaje de primero (que a mí me lo hacían puré, le metía gofio y hacía ralas) y el pescado en escabeche. Y era *pescado negro* (sargo, bogas), pocas veces había un pescado más magro. Y esos olores los tengo en la memoria. Este plato, confiesa, “viene a unificar todo eso”.

Con el **pámpano** (aquí en un caldo de papas y cilantro) ocurre ídem de lo mismo: un plato “con sabor canario, con arraigo” insiste, en este caso a partir de las historias que contaba una señora en el norte de la isla que hacía un caldo de papas con jareas de vieja. “Me gustó tanto ese caldo que intenté hacer el nuestro, con un producto excepcional, pámpano canario”.

Y en su línea “de sabores de armonía, más que de sabores con contundencia en el sentido de contrastes”, presenta la “armonía perfecta” con una **merluza** que le han traído de La Graciosa.

La hizo en la sartén, “tostando bien la piel para que esté a la altura de la salsa de calamar, que es bastante intensa”, explica, una salsa con el calamar triturado y un fondo con puerro, apio, un diente de ajo y cebolla, al que ha añadido caldo de pescado, reducido y triturado finamente.

Más información en la edición digital (en *pellagofio.es*).

Platos de pescado con mucho arraigo, todo un lujo en Lilium

Orlando Ortega, chef y propietario de este restaurante –finalista en los VII Premios Regionales de Restauración Qué Bueno Canarias-Heineken como Mejor Cocina Canaria 2017– acepta el reto que le propone el ‘Atlas gastronómico de la pesca’.

YURI MILLARES

“Trabajar con el pescado en Lanzarote es un lujo”, dice Orlando Ortega (restaurante Lilium, Arrecife de Lanzarote), que acepta con gusto el reto de cocinar tres platos singulares para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* con las tres especies que se le proponen, una por re-

ceta: gallo de San Pedro, pámpano y merluza.

“Aquí consigues el pescado casi a la carta. Tenemos tanto pescados blancos como pescados azules y –añade– el *pescado negro* que se cocina en las casas. Somos felices trabajando este pedazo de producto, lo que pasa es que muchas veces lo tenemos tan a la mano que nos ol-

vidamos del lujo que es tenerlo. Es una pena pero es algo intrínseco del ser humano”, explica el día que tiene todo a punto para presentar y fotografiar sus creaciones.

El gallo de San Pedro le sirve para introducir un tipo de pescado que en Lanzarote y en Fuerteventura era denominado hasta hace unos años “pescado negro”. Aun-

que de buena calidad, no era apreciado culinariamente por el color negro del “velo” que recubre internamente la cavidad abdominal (el peritoneo), y era exportado a Tenerife, donde era más demandado.

Escabeche de la abuela

La receta con el **gallo** (pescado que acompaña con crema de lentejas y escabeche de batata) es de esos platos con lo que disfruta por el profundo arraigo que emanan.

“Viene de un plato de la infancia: los escabeches que hacía mi abuela –dice–, me encantaba olerlos pero como era pescado no me



Y. MILLARES

EL LOMO DE PÁMPANO CON CALDO DE PAPAS Y ESPOLVOREADO CON GOFIO DE MILLO

En el set preparado por el fotógrafo Tato Gonçalves, la presentación del pámpano que ha hecho Orlando Ortega para el Atlas: “Lo poché al horno porque quería unificar el concepto de caldo (la cocción al fuego que se hace con agua y papas) con jarea, con la cocción del pescado, y que fuera un poco de la mano las dos cocciones, para suavizar las dos y hermanarlos en concepto y en textura”.



Y. MILLARES

EL LOMO DE GALLO DE SAN PEDRO CON CREMA DE LENTEJAS GUIADAS, ESCABECHE DE BATATA Y GOFIO CON TRUFA

“Utilizo los mismos ingredientes para el escabeche que mi abuela: ajo, tomillo, vinagre macho, aceite y pan frito, con el caldo del mismo pescado y, en mi caso, almidón de la batata de jable”, explica Orlando Ortega. Todo ello texturizado para conseguir un punto de finura exquisito, logrando un plato con el arraigo que caracteriza sus creaciones, a la vez que perfectamente adaptado a un restaurante moderno.