

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



El jefe de cocina del Rea Club Náutico de Gran Canaria, Walter Ortega, con una dorada... | TATO GONÇALVES

... que cocinó y presentó así para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. | TATO GONÇALVES

mente a los siempre populares calamares a la romana, toda una tradición aquí –“aunque el calamar sahariano viene de África, forma parte de nuestra cocina”–, y una tortilla española con mucho sabor –“no tiene nada diferente, es papa, huevo y cebolla, pero el condimento fundamental es el amor”, ríe–. En las papas arrugadas, en cambio, ha innovado la presentación con éxito, sin moverse un ápice de su identidad y sabor.

Mojos con otro toque

“Viene a ser un producto canario con el toque nuestro: los mojos van ensilados, son espumas de mojo verde y de mojo rojo donde lo único que cambia es la textura, más cremosa, queda mejor en boca y el sabor llega antes con los mismos ingredientes y cantidades”.

Dentro de esos platos canarios con toque propio, Walter destaca también como más simbólica las carajacas, “que hacemos con una espuma de su propio jugo y está gustando bastante”.

Entre las nuevas elaboraciones y en línea con las tendencias actuales en cocina, hay influencias de otras cocinas: “Japonesa como el tartar, peruana como el ceviche, pero con producto de aquí. Por ejemplo, nuestro ceviche es devieja y nuestro tartar, aunque es de salmón, va con ingredientes de nuestra despensa, como el aguacate o el mango”.

Más información en la edición digital (en [pellagofio.es](#)).

Que la gente sepa lo que come, pero que lo vea de otra manera

Así resume el jefe de cocina del Club Náutico, Walter Ortega, su propuesta culinaria para el restaurante de esta centenaria sociedad, donde la “cocina canaria de siempre” combina platos “inamovibles” con elaboraciones con la huella del actual equipo.

YURI MILLARES

Walter Ortega es un profesional entusiasta de su trabajo, una actitud que transmite a sus elaboraciones y creaciones. “La cocina son representaciones y sensaciones y ser cocinero es lo que me hace exteriorizar esos sentimientos”, explicaba al equipo de *Pellagofio* durante su re-

ciente participación en el *Recetario de los pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria*.

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* que coordina y dirige, para la ULPGC, el biólogo marino José Antonio González, se ha vuelto a encontrar con el mismo equipo, presentando dos nuevas y llamativas recetas con abae y dora-

da. En esta ocasión, la cita ha sido en el propio Real Club Náutico de Gran Canaria, de cuyo restaurante es jefe de cocina desde hace seis meses.

Con una amplia y variada experiencia, después de haber trabajado en distintas ramas de hostelería, recalca en una institución que ofrece lo que define como “la cocina de

siempre, típica canaria pero bien puesta, por así decirlo”, donde él quiere “que la gente sepa lo que come pero que lo vea de otra manera”.

Combinando el historial de platos que el club quiere mantener en carta y el hecho de contar un profesional en cocina con una personalidad y capacidad que desea ofrecer también novedades, “estamos en una fusión de productos y platos que llevan mucho tiempo en el Club Náutico y son una tradición, con otros”, explica.

“Y yo estoy de acuerdo en no quitarlos, por ser muy identificativos”, añade, refiriéndose, básicamente,



Y. MILLARES

LA PLAYA DE LAS ALCARAVANERAS COMO ESCENARIO

Un enorme dorado tomó el protagonismo durante la sesión de fotos con el cocinero Walter Ortega ante una playa de aguas muy tranquilas (que para eso las guardan los diques del puerto de La Luz y de Las Palmas). Primero con mini cámara de video, después llegarán los flashes. El plato que saldría después de la cocina, “un tartar de dorado con mucho sabor con picantes, dulces y salados de sabores muy diferentes como es mi hijo, un fenómeno”, a quien se lo dedicó.



Y. MILLARES

EL ABAE FLOTANTE (Y GIRATORIO) POR EFECTO DE UN IMÁN

La segunda receta que quiso aportar Walter Ortega al ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ fue un bocadillo de abae a baja temperatura en tempura de calamar untado con chutney de pitahaya y una mayonesa ligera y pan de millo crujiente. “Una receta muy fácil de hacer”, asegura, aunque para darle emoción a la foto la presentó en un plato flotante gracias al efecto de un imán. Dedicada a su hija, la inspiración. De sabor intenso la energía llega después de probarlo.