

Pescados y Mariscos

- Sancocho Canario (4 personas)

Ingredientes:

- 1 kilo y medio de cherne
- 2 kilos de papas
- 1 kilo de batata
- 1/4 l. de mojo picón
- 1 kg de cherne salado
- 1kg de patatas
- ½ kg de batatas amarillas

Para la pella o masa:

- Gofio
- Sal
- Azúcar
- Agua

Mojo picón:

- 1 cabeza de ajos
- Comino Pimentón
- 1 tomate maduro
- 1 pimienta picona
- Sal
- Aceite
- Vinagre
- Agua

Preparación:

Se coloca en remojo el pescado durante un día, cambiando el agua 2 o 3 veces. El último agua de desalar lo cogemos para sancochar las papas (guisar las patatas). Después el pescado se lava varias veces, se escama y se trocea en pedazos medianos.

A continuación se colocan las papas en el fondo del caldero, luego la batata y después el pescado con agua (el agua debe cubrir todo), hasta que las papas y la batata estén guisadas.

Luego se escurre bien y listo para servir.

Se puede acompañar con mojo, gofio amasado con batata, o con agua y sal.

- Cherne encebollado con papas arrugás (4 personas)

Ingredientes:

1.200 gr. de cherne (mero) salado
1 Kg. de tomates
2 Kg. de patatas
4 cebollas
2 pimientos
4 dientes de ajo
½ l de aceite de oliva
Vino blanco
Harina
Sal

Preparación:

Poner a remojo el cherne (mero) salado y troceado durante doce horas, durante las cuales hay que cambiar el agua varias veces.

Sofreír en una sartén los ajos en láminas y añadir los pimientos y las cebollas picadas. Triturar los tomates e incorporarlos al sofrito. Agregar el vino blanco y dejar al fuego un rato para que se evapore el alcohol.

Pasar el cherne por harina, freírlo y después darle un hervor junto a la salsa anterior.

Hervir abundante agua con sal en una cacerola grande y echar en ella las patatas lavadas, sin pelar. Cuando estén bien cocidas y se quede arrugada la piel retirarlas del fuego.

Una vez secas, se vuelven a poner en la cazuela, sin agua y con sal por encima para que terminen de secarse y se arruguen aún más.

Presentar el cherne en una fuente acompañado de las papas arrugas. Éstas son guarnición habitual en muchas recetas canarias, y normalmente se sirven con mojo verde o mojo picón.
