

CALDO DE PESCADO AL ESTILO CANARIO:

INGREDIENTES:

- 1 k de sama (Pueden sustituir con mejor resultado por Mero)
- ¾ k de papas
- 1 cebolla mediana
- ½ pimiento rojo
- 1 tomate
- Hierbahuerto
- Cilantro
- Pimentón
- Cominos
- Azafrán
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACION:

Primero ponemos en un caldero se ponen las papas peladas enteras y de ser demasiado grandes partidas a la mitad, se cubren convenientemente de agua solo algo más que cubiertas se añade algo de sal y se ponen al fuego. Pasados unos minutos y antes de hervir se echa la cebolla entera, el tomate entero con un corte transversal, el pimiento, pimentón, azafrán, cilantro y el hierba huerto amarrados, se añade también los ajos cortados en láminas (mejor retirar el tallo), aproximadamente ½ cucharilla de comino, seguidamente agregamos un chorro de aceite de oliva y volvemos a sazonar. Bajamos a fuego medio y cuando empieza a hervir, se agrega el pescado (primero la cabeza) que previamente se habrá pasado por un sartén con aceite para hacerla un poco y el resto de pescado cortado en rodajas. Pasado el tiempo suficiente para que las papas estén tiernas se retira del fuego. Para enriquecer el resultado se puede acompañar este caldo con mojo verde y gofio escaldado (Es muy sencillo de preparar: ponemos el gofio en una hondilla con dos cucharitas de mojo verde, añadimos el caldo hirviendo y unas hojas de hierba huerto se revuelve bien y listo, procurar que no nos quede demasiado liquido, de ser así añadir un poco de gofio y listo, se toma caliente apretándolo con una cuchara sopera y mojando en el mojo verde si les apetece para un mayor sabor). De sobrarles caldo, no se les ocurra desperdiciarlo, si se cuele convenientemente se puede por ejemplo hacer una sopa de arroz o una paella exquisita o enriquecer cualquier tipo de pasta que hagamos con marisco por ejemplo.