

Viejas secas en aceite y vinagre

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Marcos Gutiérrez. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“La vieja fresca se jarea (se le pone sal y se tiende al sol y cuando esté seca se recoge). Es muy sencilla de preparar, antes se hacía con hoguera: la quemaban un poco, la pasaban por agua fría y le quitaban la ceniza negra, la troceaban, la ponían en aceite y vinagre y aguantaba tiempo. Es una forma de conservarla muy sencilla y sabrosa”, explica el cocinero Marcos Gutiérrez, fundador del restaurante Casa Marcos en Villaverde, Fuerteventura.

■ INGREDIENTES/ración

–2 viejas secas

–0,5 litros de aceite de oliva

–0,75 ml de vinagre

■ PREPARACIÓN

–Pasamos las viejas por fuego vivo dándoles la vuelta y cuando estén asadas las pasamos por agua para quitarles las escamas quemadas. Las troceamos y las ponemos en el aceite y vinagre hasta el día siguiente.

–Las presentamos sirviéndolas con papas sancochadas.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

EUROPEAN UNION



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial

MACARO FOOD
ciencia & gastronomía



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna