

Tollos en salsa al estilo majorero

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

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

“Me acuerdo que mi madre, cuando yo era pequeño, asaba los tollos al fuego en la llama. Se majaban y se les quitaba la ceniza, después se hacía en salsa con un refrito normal de cebolla, pimiento, tomate, un poquito de laurel, tomillo, un poquito de vino blanco y agua. Pero antes hay que dejarlos en remojo por la noche y, al día siguiente, se les cambia el agua, se hierven y ya se hacen con la salsa esa”, dice el cocinero Marcos Gutiérrez, fundador del restaurante Casa Marcos en Villaverde, Fuerteventura.

■ INGREDIENTES/4 p.

–0,5 kg de tollos

Para la salsa

–medio pimiento verde

–medio pimiento rojo

–media cebolla

–2 tomates

–2 hojas de laurel

–tomillo

–pimienta en grano

–100 ml de vino blanco

–1 diente de ajo

–agua

■ PREPARACIÓN

–Dejamos los tollos a remojo en agua la noche anterior, les cambiamos el agua y los ponemos a sancochar con un poco de sal. Cuando estén guisados les quitamos el agua y los reservamos.

La salsa

–Hacemos un sofrito con la cebolla, los pimientos y el ajo.

–Añadimos el tomate rallado, laurel, pimienta negra y tomillo y lo dejamos a fuego lento hasta que esté pochado.

–Entonces incorporamos el vino blanco, dejamos reducir y añadimos los tollos, cubriéndolos de agua y cocinándolo todo hasta que la salsa espese.

Acabado y presentación

–Colocamos los tollos en el plato con la salsa, acompañándolas con papas sancochadas.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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