

Tollos en mojo hervido

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Moraga/Fernanda Pérez. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“Es un plato tradicional y antiguo en las Islas”, explica David Moraga, que lo ha cocinado según la receta de su compañera de fogones Fernanda Pérez, ambos miembros del equipo de cocina del hotel GF Victoria en Adeje (Tenerife). “Es muy antiguo y se hace ya en muy pocos sitios. En este caso la receta es de mi madre, Mariluz Ravelo, que tenía un restaurante en El Sauzal que se llamaba El Draguito”, dice ella.

■ INGREDIENTES/8 p.

–5 kg de tollos	–0,65 litros de vino blanco	–2,5 g de comino
–1,25 litros de aceite de oliva	–10 g de pimienta picona	–colorante
–1,25 litros de vinagre blanco	–75 g de ajo	–80 g de pan
	–1 manojo de perejil	–laurel
	–25 g de pimentón dulce	–30 g de sal gruesa

■ PREPARACIÓN

- Lavamos bien los tollos, ponemos en remojo en abundante agua durante 12 horas e ir cambiando el agua 4 veces. Después los troceamos si fuera necesario (en trozos de unos 5 cm).
- Ponemos al fuego con agua y abundante vinagre (reservando un poco para el mojo), laurel y abundante sal.
- Cuando rompa a hervir, retiramos del fuego. Escurrimos y lavamos en agua fría.
- Aparte preparamos el mojo con ajo, perejil, comino, aceite, pimentón, colorante y pan frito. Trituramos.
- Añadimos el mojo a los tollos, con el vino y el vinagre restante. Incorporamos agua justo hasta cubrir.
- Hervimos hasta que ligue la salsa, rectificamos de sal y pimienta (debe ser picante) y servimos con papas arrugadas.

