

Caldo de pescado con cherne romerete

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Victoriano (Torano) Santana. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“En Casa Salvador cocinaba mi madre y trabajábamos la sopa de marisco; la vieja sancochada, frita o rebozada; y lo típico, que es el caldo de pescado. No había otra cosa”, dice Victoriano Santana en su propio restaurante, Casa Torano, en El Golfo (Lanzarote), que para este caldo de pescado ha empleado cherne romerete, el cherne del país.

■ INGREDIENTES/6-8 p.

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------------|
| –2 kg de cherne romerete | –aceite de oliva | –1 tomate |
| –3 litros de agua | –1 pimiento verde | –medio manojo de perejil |
| –1 kg de papas | –media cabeza de ajo | –medio manojo de cilantro |
| | –1 cebolla | |

■ PREPARACIÓN

- En un caldero con un poco de aceite, sofreímos la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate, también las papas partidas en dos, hasta que quede bien pochado.
- Añadimos entonces el agua y tapamos hasta que hierva o que las papas estén poco hechas.
- Por último, añadimos el pescado en rodajas que cubra el agua (si es necesario, añadimos un poco más), el perejil y el cilantro picados. Damos un hervor y está listo para servir.

Interreg
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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