

Pota en salsa

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: David Moraga. *Coordinador científico:* José Antonio González.

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

“Este es un plato de costa típico del norte de Tenerife, que se puede comer acompañado con gofio escaldado hecho con la propia salsa de la pota. Aquí hay sitios donde se come lo que se llama *gofio ensalsado*, porque no es exactamente el escaldón de gofio, sino que se hace con los restos de salsas y potencia el sabor del gofio”, explica David Moraga, 2º jefe de cocina central en el hotel GF Victoria, en Adeje (Tenerife).

■ INGREDIENTES/6 p.

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|----------------------|
| –2 kg de pota | –tomillo | –sal gruesa |
| –1 cebolla blanca | –orégano | –pimienta picona |
| –1 pimiento verde | –1 hojas de laurel | –1 manojo de perejil |
| –1 pimiento rojo | –75 cl de vino blanco | –pimentón dulce |
| –4 o 5 dientes de ajo | –25 cl de aceite de oliva | |

■ PREPARACIÓN

- Una vez limpia la pota, la troceamos y ponemos en un caldero. Incorporamos los ingredientes (en el caso de la verdura, picada) excepto el vino, la sal y la pimienta picona. Fondear [sofreír suavemente].
- Añadir el vino cuando la pota suelte su jugo.
- A mitad de cocción, añadir sal y la pimienta picona.
- Terminar la cocción controlando que la salsa no haya reducido demasiado, mojar con agua si es necesario y rectificar de sal y pimienta.
- Servir.