

Churros de pescado con gallo cochino

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



*Receta: Marley Lamus. Coordinador científico: José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.*

“Hacemos churros con la receta de la abuela de mi marido, que vino a El Hierro desde de La Gomera. Siempre los tenemos en la carta y se sirven recién hechos y muy crujientes”, dice Marley Lamus, a cargo de la cocina en el restaurante La Vieja Pandorga, frente al muelle pesquero de La Restinga, en El Hierro.

■ INGREDIENTES/ración

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------|------------------------------------|
| –200 g de filete de gallo cochino | –aceite para freír | –1 sobre de azafrán o de colorante |
| –100 g harina simple | –1 ramita de perejil | –sal |
| –1 huevo | –2 dientes de ajo | –15 cl de cerveza |

■ PREPARACIÓN

- Mezclamos el huevo batido y la cerveza en un bol, vamos añadiendo la harina y el colorante y removiendo hasta que quede una masa suave. Ponemos sal al gusto.
- Cortamos el filete de gallo cochino en tiras y lo dejamos unos 8 minutos en un majado de perejil y ajo.
- Añadimos las tiras de gallo cochino a la mezcla de rebozar, removiendo suavemente.
- Ponemos abundante aceite a calentar en la sartén y, cuando coja suficiente temperatura, vamos poniendo las tiras de pescado a freír con cuidado de que no estén sueltas entre ellas y no se peguen.
- Retirar y servir los churros de gallo cochino recién hechos.

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