

Churros de Pescado

El churro de pescado es bocado muy apetecible que antes tenían a gala realizarlos los bares populares de Santa Cruz y que, lamentablemente, se ha ido industrializando a lo largo del tiempo, salvo contadas y honrosas excepciones. Dos elementos son fundamentales para convertirlo de "tapa" anodina a plato excelso son la calidad del pescado -que ha de ser bien fresco, blanco, limpio y sin espinas, que se pueda cortar en tiras de unos diez centímetros de largo por unos dos de ancho- y el cuidado en la elaboración de la masa.

Ingredientes:

Pescado blanco

Un kilo cortado en tiras

Limón

2 limones

Perejil

Harina

200 grs. harina cernida (si no se tiene cernidor, basta un colador en el que se pone la harina y, a medida que se agita, va cayendo en un recipiente; el resultado es tener una masa más esponjosa)

Leche

100 cl.

Un huevo

Cerveza

Un vaso grande (antiguamente también se utilizaba alternativamente el agua carbónica o de sifón)

Vino blanco

Una cucharada de vino viejo blanco de uva listán (o de fino de jerez, como alternativa)

Pimienta blanca

Unos granos bien machacados

Sal

Aceite de oliva

Elaboración:

El pescado limpio y troceado se pone a macerar en el jugo de los limones, con el perejil muy picado, durante unas dos horas. Para la masa, se toma la mitad de la harina y se añade la leche, el huevo batido, la cerveza, las ralladuras de pimienta blanca y la cucharada de vino añejo, con un poco de sal, trabajando con una pala hasta formar una pasta líquida, ligera y un tanto elástica, que se deja reposar unos quince minutos. Cuando llegue el momento de preparar los churros, se pone una sartén con abundante aceite a fuego medio.

En un recipiente adecuado, se coloca el resto de la harina cernida mezclada con un toque muy ligero de sal fina. Se pasan los trozos de pescado por esta harina y se bañan luego en la masa, para colocarlos inmediatamente en la sartén y dorarlos.

Además...

En Tenerife, los churros de pescado se han convertido en una de las "señas de identidad gastronómica" de la localidad marinera de San Andrés, en Santa Cruz. Son excelentes con una cerveza similar a la que se utilizó en la elaboración o con un joven vino blanco canario frío.

