



Costillas con papas y piñas de millo

Estamos ante un condumio relativamente moderno en nuestra culinaria, pero cuyo éxito popular ha sido extraordinario. No es una fórmula culinaria que haya atravesado las fronteras de la Isla de Tenerife y, cuando lo ha hecho, ha sido con escasa fortuna, pese a la ascética sencillez de su preparación, que no tiene mayores secretos.

Ingredientes:

Costillas saladas

2 kilos

Piña de millo

4 ó 5 (mazorcas), según el tamaño

Papas

2 kilos o un poco más

Mojo verde

Aceite

Vinagre

Elaboración:

En un caldero con agua abundante, se ponen a guisar las costillas (que habrán sido desaladas en agua fresca desde la noche anterior) y las piñas de millo cortadas en trozos no muy anchos.

Al cabo de, aproximadamente, media hora, se echan las papas peladas y se deja que aquello siga bullendo hasta que estén echas. Se quita todo el agua y se sirven en bandejas con el acompañamiento de un bol de mojo de cilantro suave y de aceite y vinagre, para que cada comensal las aliñe como más guste.

Además...

Antes de que estén echas del todo, se pueden probar las papas por si hay que agregar sal, que no sucede casi nunca. Hay dos variaciones sobre este plato tan fácil de preparar, pero con resultados tan distintos, según la mano del cocinero. Una de ellas, es la de desalar las costillas en leche, en vez de agua. Quedan más cremosas y tiernas. La otra, escachar unos dientes de ajo y meterlos en el agua donde se guisan para apartarlos antes de servirlos.

