



Chicharrones

El chicharrón -la parte más grasa del cochino, pegada a la corteza y parte de la corteza misma- es una tapa muy popular en toda Canarias. La que aquí les ofrecemos es una especialidad herreña. Si le quitan el azúcar, quedará como suele tomarse en cualquier lugar del Archipiélago.

Ingredientes:

Grasa y tocino de cerdo

La cantidad que se tenga

Gofio

En abundancia

Azúcar

Igual cantidad

Elaboración:

Por lo general, la grasa se tiene un tiempo en agua y, antes, se limpia de las posibles adherencias de sangre y carne que pudiera contener. Se lava bien y, luego, se seca antes de proceder a su preparación. Necesitaremos una sartén o caldero semejante donde pondremos el ingrediente principal cortado a cachitos pequeños (hay quien lo pasa por la máquina de picar carne), sin más aditivos.

A fuego vivo, esperamos que se vayan haciendo, moviendo, muy frecuentemente, con un utensilio de madera. Cuando estén dorados y chisporroteen, se sacan procurando que suelten su propio aceite y se pasan por una mezcla, a partes iguales, de gofio y azúcar. Se consumen, preferiblemente, calientes o, por lo menos, templados.

Además...

La grasa que queda en el recipiente donde hemos frito los chicharrones es una estupenda manteca que se puede guardar en tarros para utilizarla más adelante en diversas preparaciones. Es magnífica, por ejemplo -y siempre que no se le tenga el menor respeto al colesterol- para freír en ella unos huevos frescos de desayuno.

