

*Mural de María Hierro en el
Restaurante La Marisma, El Cotillo.*

Fotografía: JNF

Informe

La historia del tradicional caldo de pescado de María Hierro en la isla de Fuerteventura

Por: Julio Navarro

En mi recorrido por la isla de Fuerteventura llegué hasta El Cotillo, un puerto natural que se encuentra a 20 kilómetros desde el puerto de Corralejo y que se caracterizó, hace más de cinco siglos, por las actividades de comercio de orquilla, cereales y ganado, un puerto que fue asediado por piratas debido a

su actividad comercial y condiciones geográficas, y que a partir de 1599 fue conocido como Puerto del Roque, luego, en 1626 cambió de nombre a Puerto del Tostón hasta que a mediados del siglo XX se convirtió en El Cotillo, un pequeño pueblo de mar que acogió en sus tierras a María Hierro Morales, una

extraordinaria mujer que compartió con todo su amor, el caldo de pescado que cocinaba en casa para su familia, y de vez en cuando invitaba a sus visitantes, hasta que los testimonios de sus comensales despertaron el interés de los pobladores de la isla y también de los extranjeros que llegaban al lugar para pedirle a María que les preparé aquel potaje marino sin igual.

A pocos metros de la que fue su casa, su tienda y después su

restaurante, encontré a su hijo Victoriano, sentado al lado de la puerta y ventanas azules de su casa con paredes blancas, como la mayoría de las viviendas locales que refieren la actividad a la que se dedican de acuerdo con el color de sus puertas y ventanas; azules si viven de la pesca y el mar, verdes si viven del campo y la agricultura.

Allí me recibió Victoriano y me contó parte de esta historia que comparto con ustedes en tres tiempos.



Escultura de bronce sobre la pesca artesanal que caracteriza a los pobladores del puerto El Cotillo.

Fotografía: JNF



Victoriano (Nano), hijo de María Hierro, en su casa de El Cotillo.

Fotografía: JNF

Primero

Julio: Buen día, ¿usted es el señor Nano?

Nano: A mí me conocen más por Nano que por Victoriano, y mi apellido Hierro es por mi madre. Ella pertenecía a los Hierro Jandía.

J: ¿Y Hierro es una familia tradicional de aquí?

N: Sí, eran los apellidos de antes, mi madre era Hierro por el padre, que era el señor que vino al faro de Jandía, y de allí lo destinaron para el faro este, y cuando él se murió dejó a su hijo, el más chico, hermano de mi madre, cuidando el faro de aquí hasta que también se murió.

J: ¿Y cómo así su madre inicia el negocio de la cocina?

N: Mira, mi madre hacía el caldo de pescado, ponía el agua al fuego, hasta hervir, le ponía un tomate, un ajo y una cebolla, azafrán y aceite. Y cuando el agua está hirviendo, ponía las papas, si son cuatro comensales ponía cuatro papas, si son más, ponía más papas, y después pinchaba con el tenedor y si veía que la papa ya estaba floja metía el pescado.

Y entonces, cuando al pescado le pasaba el tenedor y se levanta, es porque ya estaba guisado, y luego esa agua que tiene el caldo la cuela y hacía sopa de fideos o de arroz, y luego a un poco de agua le ponía el gofio, un poco de aceite caliente, y lo revolvió, y luego se lo llevaba a la mesa de los clientes.

J: ¿Qué es el gofio?

N: El gofio es millo (maíz) tostado, como una harina, y se come con la leche, también se puede poner en la hornilla con un poquito de aceite, hasta que caliente, y luego lo puedes ir amasando con tus manos, dando la forma que tú quieres, en barritas por ejemplo, y preparas un pan de gofio también.

J: María Hierro Morales entonces es su madre quien empieza a preparar el caldo de pescado.



Diploma otorgado a María Hierro al obtener la Medalla al Mérito Turístico en su categoría de bronce (1982).

Fotografía: JNF

N: Sí señor. Ella empieza vendiendo el caldo de pescado y el gofio por una peseta (antigua moneda en España).

J: ¿A qué edad empezó ella a preparar el caldo de pescado?

N: A los 26 años, a esa edad se casó y empezó a hacer comida casera, y luego se hizo conocida por su comida, ganando incluso (en 1982) la Medalla al Mérito turístico en su categoría de Bronce (otorgada por el ministro de transportes, turismo y comunicaciones de España).

J: ¿Ella empieza a cocinar dentro de su casa?

N: Sí, en la cocina dentro de la casa, donde ella tenía una tiendita de comestibles, de la tienda se pasaba por una puerta a la cocina, porque en esa época venía gente de Villaverde, de Tindaya, de la Oliva, en burro, hasta la casa de mi madre, y como ella guardaba un montón de cosas en una habitación para regalarles a la gente que venía de paso y que ella quería consolar, siempre la visitaban.



Foto familiar de Victoriano con el retrato de su madre.

Fotografía: JNF

Un día vino una señora mayor, se sentó al lado mío, y me dijo ¿tú eres el hijo de Mariquita Hierro? Sí señora, le dije, entonces ella me dijo: mire, yo tuve cinco hijos, mi marido se enfermó y se me murió, y a los cinco hijos me los mantuvo su madre, porque yo iba con el burro a buscar la ración. Porque su marido era el que traía la mercancía que vendía mi madre en la tienda. Y como ella también dejaba sus productos a otros pueblos hacia el sur, entonces mi madre le daba un poco de harina, un poco de arroz, un poco de fideos y leche, y le decía, esto es para la semana, y si ves que no te llega, ven que yo tengo. Y ella venía.

J: ¿En qué año pasó eso?

N: En el año 92, así era ella, hasta que hace 30 años murió, y se murió en los brazos míos, porque en esa época venía mi hermana por la mañana, y la atendía mientras que yo me ocupaba de la tienda y del restaurante, yo atendía las dos cosas.

J: Entonces, primero fue la tienda y luego poco a poco se hizo espacio para el restaurante y la venta de comida.

N: Sí, la gente llegaba a comprar, pero cuando querían comer ella les daba de comer. Y así, poco a poco se hizo conocida por su comida, por el caldo de pescado. Entonces mi hermana y yo nos quedábamos en la tienda y ella estaba en la cocina, y a la una y treinta yo cerraba la tienda para poder atender a la gente que venía a comer, claro, porque venía muchos extranjeros, sobre todo alemanes.

Mi madre preparaba caldo de pescado, pescado a la plancha, pescado frito, papas doradas y gofio, y esto poco a poco se hizo conocido por los extranjeros, y así se hizo buena fama.

J: ¿Y usted aprendió a preparar todo con ella?

N: Sí, yo aprendí con ella. Trabajaba con ella hasta que murió, el 17 de enero de 1995, y ese día mi cuñado me dijo que ya debíamos cerrar el restaurante, a mi me faltaban dos o tres años para jubilarme y ya no podía atender la tienda y el restaurante, así que me fui a trabajar al Marisma, y cuando la gente llegaba al Marisma y me veían en la cocina me reconocían y entraban a saludarme.

*“cuando
la gente
llegaba al
Marisma y
me veían en
la cocina me
reconocían y
entraban a
saludarme”*



Restaurante La Marisma, de Mariquita Hierro, El Cotillo.
Fotografía: JNF

J: ¿La Marisma es otro restaurante de la familia?

N: Sí, es un restaurante de los nietos de mi madre, ellos ya habían puesto ese restaurante y mi madre les dio sus recetas.

Y allí a veces me decían: Nano te está llamando una señora extranjera, quiere saludarte.

Y así estuve un tiempo con ellos hasta jubilarme y ahora vivo aquí tranquilo en mi casa con los cuidados de mi sobrina que viene a verme seguido.

J: Y ahora la Marisma continúa ofreciendo los platos que preparaba su madre.

N: Sí, ahora allí están trabajando los nietos, y siguen haciendo las recetas de la abuela, y además ellos siguen trabajando con pescado fresco, como les enseñó mi madre, y nunca cogen vacaciones, porque siempre la Marisma está lleno, y siguen conservando las mismas tradiciones, por ejemplo Paco, el más chico, sigue saliendo a las cinco de la mañana a pescar a los Molinos,

Blas, el nieto de María Hierro, muestra el pescado fresco que acaba de traer su hermano Paco para la venta del día.

Fotografía: JNF



y regresa a las dos de la tarde con el pescado fresco, y lo ponen allí a la vista de la gente que va a comer, e incluso pueden escoger el pescado que quieren que les preparen.

J: ¿Todos los días hace eso? ¿Sale a pescar para preparar sus platos con pescado fresco?

N: Sí, todos los días, y preparan el pescado a la plancha, o frito, o chorrillado, o lo asan, igual como lo hacía la abuela, y el caldo de pescado lo sirven en una bandeja grande, entra todo el pescado y las papas, y aparte te sirven el gofio.

J: De allí comen cuatro personas.

N: Usted dice, mire me hace un caldito de pescado para cinco personas, y ellos lo hacen, le ponen cinco trozos de pescado y cinco papas, eso hacen, y en la bandeja se lo sirven y lo acompañan con otra bandeja de gofio, y si quiere más, se lo ponen.

*“ellos siguen
trabajando con
pescado fresco,
como les enseñó
mi madre”*

Nano va a cumplir en enero 80 años, actualmente vive en la tranquilidad de este apacible lugar, a veces se suele sentar en la puerta de su casa, donde nos cuenta que antes comía más pescado que ahora, pero que por su edad mantiene una dieta ligera. Allí también recuerda con entusiasmo varias anécdotas de aquella época cuando al lado de su madre compartía su felicidad al ver que sus comensales salían satisfechos de aquel restaurante que empezó como una expresión de amor y solidaridad dando de comer a los pescadores del pueblo y algunos visitantes de paso, y con los años logró una merecida fama y reconocimientos que hasta estos días sus nietos Blas y Paco mantienen vigentes en aquella esquina frente al mar de El Cotillo, donde se encuentra La Marisma de Mariquita Hierro, el restaurante más prestigioso y querido de esta región de Fuerteventura, la isla más antigua de las Canarias, lugar que luego fui a visitar para conocer sus secretos.



Segundo

Al llegar al restaurante La Marisma me recibió Blas, el nieto mayor quien tiene a su cargo la cocina y con quien conversé, mientras que Paco, el nieto menor, sigue cumpliendo la rutina de la pesca diaria cada madrugada, para luego llegar con los frutos frescos del mar y sumarse al arduo trabajo de atender a los clientes que cada día llegan hasta el lugar para disfrutar de esta tradicional gastronomía marina.

Julio: Blas te agradezco por recibirme y conversar unos minutos, cuéntame, ¿cómo vives o cómo sientes esta experiencia de vida? ¿Qué significa para ti seguir llevando adelante este restaurante?

Blas: Sí, sí, hombre, yo desde pequeñito, desde que nací estoy en esto, lo de mi abuela era diferente, era una casa de comida. Yo pienso que lo más importante es venir y trabajar con toda seriedad, sabes, no intentar nunca de engañar a nadie, porque te estarías engañando tú, me entiendes, y para mí eso es fundamental, tienes que amar la cocina, no sé cómo explicarlo, tienes que amar el servicio, es un servicio a los demás, eso es lo que creo yo que se ha perdido, porque hay gente que puede ser muy profesional, pero le falta esa vocación de servicio a los demás.

Aquí, entre nosotros, no éramos de hostelería, mi abuela, por ejemplo, no sabía nada de hostelería, pero ella era muy servicial, ella se quedaba muy contenta cuando veía disfrutar al cliente, disfrutar al niño, cuando venían a comer su comida. Para mi abuela el dinero no era lo importante, lo importante para ella era que el cliente saliera contento, que disfrutaran la comida, ella les contaba un chiste, al niño le regalaba un chuche (dulce), me entiendo. Pero mi abuela no era de hostelería, sin embargo, todos aquí siempre hemos sido muy serviciales.

J: Nano me contó que el día que falleció tu abuela decidieron cerrar su restaurante pero que ustedes ya habían empezado con La Marisma manteniendo las mismas recetas de ella.

B: Sí, mi abuela ya estaba mayor, pero ella siempre quiso seguir, y le iba bien a su restaurante, y tenía una buena clientela también, ella era muy buena con todos sus clientes, les hizo favores a mucha gente, siempre estuvo allí mi abuela para ayudar a cualquiera, y cuando empezamos con nuestro restaurante también estuvo aquí, acompañándonos, enseñándonos, y eso nos permitió tener un éxito enorme, ella estuvo siempre hasta el final, y cuando falleció los hijos decidieron cerrar su restaurante.

Y nosotros, los nietos, seguimos trabajando aquí, en esta casa donde nació mi abuela, esta es la casa de los padres de mi abuela, ella nos enseñó sus recetas, y desde entonces nosotros trabajamos el mismo producto, y la gente que viene también lo hace buscando el mismo producto preparado con las mismas tradiciones y costumbres de aquella época.

Yo tengo un hermano aquí en Corralejo, mi hermano Paco, él llega con el pescado fresco, vivo, y eso es lo que le seguimos ofreciendo a la gente.

J: ¿Y crees que ese es el secreto? ¿Ofrecerles pescado fresco a tus clientes?

“para mi abuela el dinero no era lo importante, lo importante para ella era que el cliente saliera contento, que disfrutaran la comida”



Los hermanos Blas y Paco a cargo del Restaurante La Marisma, de Mariquita Hierro, El Cotillo.

Fotografía: JNF

B: Yo creo que sí, y con eso le doy el gusto a mi abuela, y aunque el cliente no te lo agradezca, es que no hay mayor satisfacción que ver que un cliente salga contento. No hay mayor satisfacción que eso.

J: ¿Y cómo lo percibes?

B: Hombre, en la cara del cliente. Te saluda, te llama, te ve, vuelve, me entiendes, la alegría del cliente se percibe.

J: ¿Y cómo te sientes tú cuando pasa eso?

B: Para mí no hay mayor felicidad que eso. No hay mayor felicidad. Esa es la felicidad.

Ni que le cobres 5 euros más ni 5 euros menos, para mí esa es la mayor felicidad. Eso es lo que heredé de mi abuela, que salieran contentos, eso.

J: Ahora, tú trabajas aquí con tu hermano Paco, él cumple también una ardua jornada porque sale a pescar desde muy temprano.

B: Mi hermano hace un trabajo mundial. Si te contara, mi hermano antes se levantaba a las cinco de la mañana. Iba a coger mejillones, los cogía en la profundidad, se pasaba 3 a 4 horas así, buceando, bajando y subiendo, 3 o 4 horas.

Traía cien a doscientos kilos, depende de cómo estaba el mar, en esa época vendíamos mucho. Llegaba al restaurante corriendo a las dos, por allí, corriendo, se cambiaba y estaba en el restaurante hasta las 12 de la noche.

Eso imagínate en temporada alta, era así día tras día, día tras día. Yo bajaba a las ocho de la mañana a preparar la cocina, subía a mi casa corriendo, yo antes vivía arriba del restaurante, me terminaba de cambiar en la escalera, corriendo, para bajar a trabajar, o sea, hemos trabajado muy duro en lo nuestro.

J: ¿Eres un apasionado por la cocina?

B: ¡Sin duda!

J: Y en el caso de tu hermano, ¿es un apasionado por el mar también?

B: ¡Sí!, nosotros, todos, tenemos una conexión con el mar, pasa que para él y para nosotros el mar es todo, para nosotros el mar es un hermano más,



me entiende. Eso lo lleva uno en la sangre.

J: ¿Crees que eso también lo heredaron de la abuela?

B: La cocina por mi abuela, me entiendes, mi abuela es la que siempre ha estado allí, te voy a contar algo, por ejemplo, nosotros éramos pequeñitos, y por esa época aquí no era como es ahora, antes aquí vivíamos sin tener muchas cosas, no había prácticamente nada, no había luz, no había agua, no había veinte mil cosas. El agua se juntaba, y mi abuela fue muy emprendedora, a pesar de esas condiciones ella tenía panadería, tenía ganado, tenía una tienda de comida, daba de comer, no era un restaurante, pero funcionaba como si fuera restaurante, o sea, ella era muy emprendedora.

Nosotros pequeñitos íbamos a comer a la casa de mi abuela, y a ella le gustaba comer a última hora, le gustaba comer algún pescadito o algo diferente a lo que servía ese día, y cuando llegábamos nosotros por allí, ya mi abuela no comía, come mi niño, nos decía y nos daba su plato de comida. Ella era más feliz viéndonos comer a nosotros que comiendo ella. La felicidad de ella era que nosotros estuviéramos bien contentos, era así, era mucho.

J: Eso se está perdiendo en estos tiempos ¿no?

B: Sí, eso se está perdiendo. Todo se está perdiendo.

J: Ahora todo viene en caja, viene casi listo, ya casi no se sientan en la mesa a comer todos juntos, ¿no?

B: Se está perdiendo todo eso, sí. Esa era otra cosa, lo que tú dijiste ahora, incluso antes era el desayuno todos juntos, almuerzo todos juntos y cena todos juntos. Por eso digo que yo tenía la suerte de escaparme de mi casa y me iba corriendo para casa de mi abuela, para comer todos juntos. En mi casa el que no quería comer no comía, si el niño no quiere potaje entonces no come, así era mi madre; en cambio mi abuela no, mi abuela le decía: qué quiere mi niño, y ella le preparaba. Mi abuela era así, mi madre no, el que no quiere comer no come, mi madre no se preocupaba, aunque éramos diez también como para preocuparse.

J: Entonces el tradicional caldo de pescado que preparas aquí también representa eso.

B: Es más, el caldo de pescado no era solo eso, era un plato y mi abuela, lo importante no era el pescado, ¿cómo explicarlo? Era el caldo y algo más, era también cómo era ella. Y hoy en día es quizás lo que nos está faltando, ese algo más.

Y otra cosa que pienso yo es que hemos ido muy deprisa, no hemos luchado un poco por mantener lo que tú me acabas de decir, aquí se ha ido más a masificar, se ha ido más a explotar, se ha ido más a eso. Aquí antiguamente venía un turismo selecto, eso se perdió, y es una pena, tendríamos que haber ido más despacito, ¿me entiendes? Porque eso no ha sido bueno para nosotros. ¿Masificar para qué?

Tenemos que hacer muchas cosas bien, a una persona que viene a Fuerteventura, si no se le atiende bien, dirá que mal la pasas en Fuerteventura, y eso tenemos que mejorar, porque los comentarios de una persona que tiene una mala experiencia refieren mal a toda la isla, y eso tenemos que evitar, antes teníamos una buena referencia, y como no sabemos mucho de hotelería entonces no aprovechamos eso.



*Caldo de pescado en plena
preparación sobre el fogón.*

Fotografía: JNF



Tercero

Después de esta breve conversación, don Blas me invitó a su cocina para ser testigo de la preparación del famoso caldo de pescado de la abuela Mariquita.

Julio: ¿Primero trabajas con el pescado?

Blas: Lo más importante para el pescado, lo más importante es la sal. Lo ideal es que el pescado esté con sal quince a veinte minutos.

Sal sin miedo.

J: ¿Sal gruesa?

B: Todo depende. Si, por ejemplo, quieres cocinarlo rápido, rápido, le pones sal fina y luego lo pones para la plancha, la sal fina es para ponerlo rápido a freír al fuego. Lo ideal es ponerle sal gorda (gruesa) y dejarlo quince minutos, y luego lo lavas con agua salada. Los marineros lo hacen así y lo tienen en el punto exacto y eso queda bien, yo aquí no puedo porque voy a la prisa.

Pescado en reposo con sal gruesa.

Fotografía: JNF



Sabes que lo que se usa aquí también es una salmuera, que es sal con agua, pero bien fuerte (bien salado), metes el pescado dentro, lo dejas en la salmuera, y cuando se le ponen los ojos blancos normalmente, ya lo sacas y está preparado.

J: ¿Diez minutos más o menos?

B: Diez a quince minutos, todo depende del pescado, del tipo de corte, entre diez y quince minutos, lo ideal es eso.

Y para que quede mejor, después de haber hecho la salmuera, de poner el pescado y sacarlo en diez minutos, aunque ya casi no se hace, luego es darle un golpecito de sol, para secar el pescado, puede ser una o dos horas, hasta secar bien el pescado, pero tiene que ser sol no humedad, Canarias es bueno para eso, pero en la península no se puede hacer mucho esto, porque a veces

llueve, por ejemplo.

Entonces vamos a empezar con el caldo de pescado.

Antes era normal poner el pescado en solo agua, pero ahora yo tengo fumet (fondo o caldo preparado a base de los huesos y la cabeza de pescado), entonces voy a aprovechar en echarle un poco de fumet.

J: ¿El fumet tiene sal?

B: Aquí está sin sal, pero tiene un poco de cebolla, puerro (poro) y un poco de pimienta. Lo ponemos al fuego, y luego le agregamos medio tomate, azafrán y un pimienta dentro. Y esto es así porque era lo que había antes, aunque mi abuela decía que le podías poner zanahoria también.

Este es un plato muy tradicional y marinero, me entiendes.



Fondo preparado con los huesos y la cabeza de pescado.

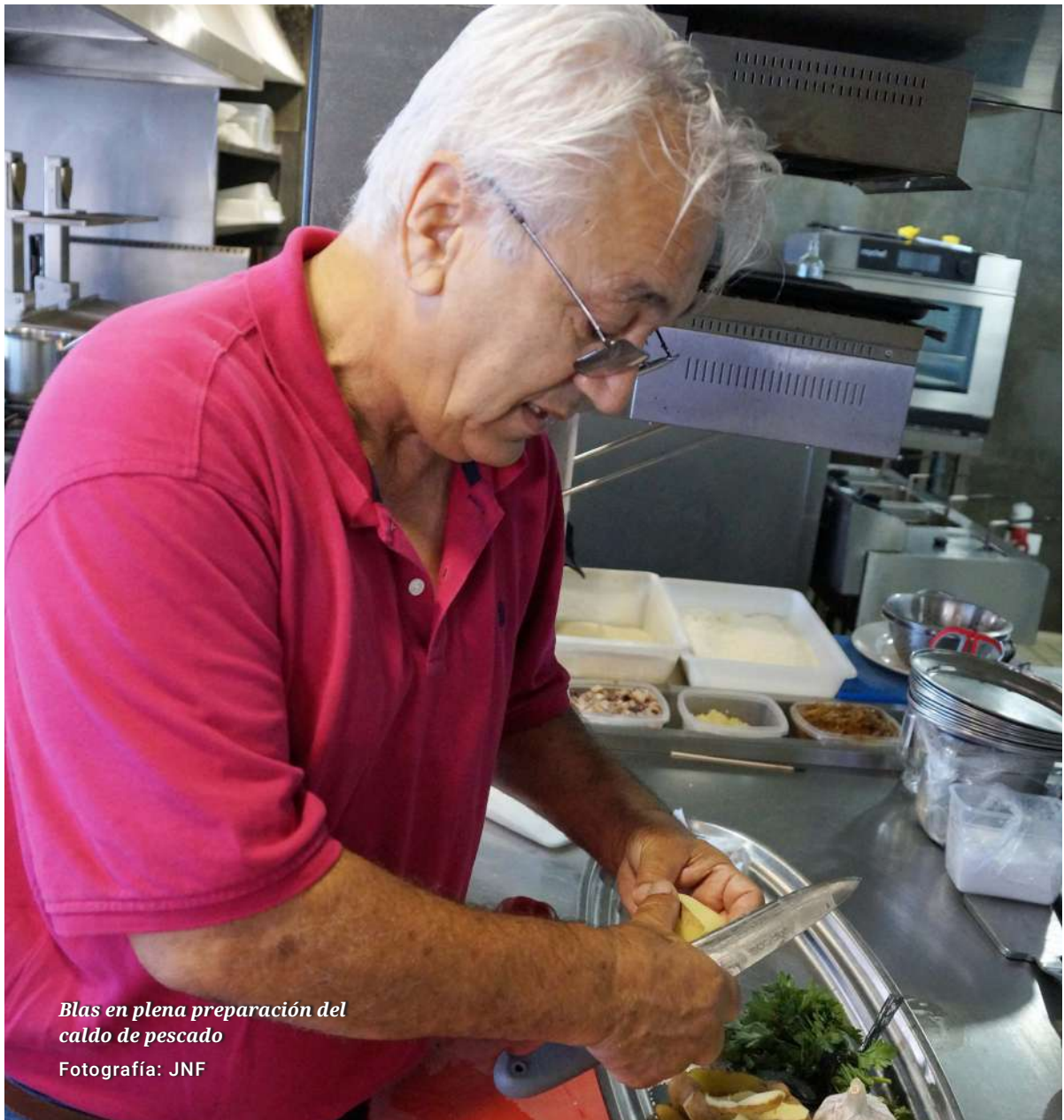
Fotografía: JNF

Y allí se deja en el fuego para que se cocine bien las verduras, se deja diez, quince o veinte minutos.

J: ¿Hasta que empiece a hervir?

B: Cuando ya esté un poquito cocido las verduras, agregamos la papa.

J: ¿Qué diferencia encuentras entre esta preparación que ahora haces a tus comensales con la receta tradicional que comías en casa de tu abuela?



*Blas en plena preparación del
caldo de pescado*

Fotografía: JNF

B: Una diferencia era, por ejemplo, que mi madre lo preparaba con agua sola, le ponía un poco de cebolla, un poco de tomate, papa, un poco de majao y un poco de hierba buena al final. No le ponía más. Lo que sí era todo natural, y esos sabores nunca se olvidan.

J: ¿Tú crees que el pescado fresco influye también en la calidad del plato?

B: Hombre, eso sí que es la base. He oído hablar a dos cocineros españoles palabras que me han llegado a mí cuando dicen: “el mejor pescado es el último en ser pescado”.

Y también oí a un cocinero peruano, no recuerdo su nombre, pero dice: “cuando el pescado huele a pescado es mal asunto, el pescado tiene que oler a mar”. Y tiene razón, es como el pan recién salido del horno, huele distinto al pan después de unas horas, igual es el pescado, y te voy a hacer oler un pescado cogido de ayer y uno recién traído de pescar, y verás que huele a mar, el buen pescado tiene que oler a mar.

J: Paco, tu hermano, es quien sale a pescar todos los días, es decir, ¿él trae los pescados del día que se venden aquí?

B: Sí, él sale a pescar todos los días, el pescado fresco que vendemos normalmente es traído por él.

Nosotros empecemos, los tres hermanos, con la ayuda de mi abuela, y por mi abuela tuvimos gran éxito, al solo abrir las puertas estuvimos llenos, llenos, y tuvimos unos problemas enormes porque no estábamos preparados para atender a tanta gente, y esto fue por el nombre que tenía mi abuela aquí en la isla.

J: Y el cariño que todo el mundo le tenía, me imagino.

B: Sí, por el cariño que le tenían, es que era gran persona. Y como te iba a decir, éramos tres hermanos, abrimos un bar aquí en este sitio, y pues bueno, tuvimos éxito enorme, y nosotros éramos de procedencia marineros, y compramos un barquito para pescar, y con ese barquito nos surtíamos, para atender la demanda del día.

Bueno pues, seguimos. Cuando la papa está ya casi cocida, sacudimos un poco el pescado y lo colocamos dentro.



Ahora cogemos el mortero, y le ponemos un poquito de ajo, de sal, unas gotitas de aceite de oliva, para darle brillo, y machacamos, aunque antes no había aceite de oliva, pero ahora ya le agregamos, esto es para preparar el majao, aunque ahora ya no se vende como antes, la gente ya no lo conoce, nosotros mismos hemos ido dejando de vender, incluso no lo tenemos en la carta ni tampoco lo ofrecemos, pero muchas veces es culpa de uno.

Ahora veamos el pescado, porque se hace en un poquito (tiempo), como ves, casi ya está, y el pescado lleva poco fuego (fuego bajo).

Y lo que vamos a hacer ahora es lo que hacía mi abuela. Y como el pescado ya está vamos a apagar el fuego, y es ahora cuando le vamos a poner la hierba buena, una vez que el pescado ya está y se apaga el fuego.

Y ahora te voy a mostrar otra preparación que hacía mi abuela de primero, una sopa, cogía un poco de arroz cocido, le agregaba un poco del caldo de pescado, lo removía un rato, y esto lo servía de primero... mira ya llegó Paco.



Caldo de pescado con un poco de arroz para servir como primero.

Fotografía: JNF

(Fuimos a saludar a Paco y entonces Blas me pidió oler el pescado fresco que trajo su hermano, efectivamente el olor era a mar, muy distinto del pescado congelado o del día anterior, era la pesca del día que luego se puso en una especie de cubeta grande con hielo a vista y acceso de los comensales, allí Paco me comentó que salió un poco antes de las cinco de la mañana a pescar con caña, porque allí solo se permitía realizar la pesca tradicional).

B: Un día me dijo un señor de que en el Perú hay restaurantes que solo abren al mediodía por la frescura del pescado, por la noche ya no abren porque dicen que el pescado ya no está en su punto. Eso ya es tirar fuerte, eh (entre risas).

(Y volvimos a la cocina para seguir con la preparación del caldo de pescado).

B: Como vez este es el primero, solo es el caldo de pescado con el arroz, y acompañando a esto se sirve un plato de gofio, para esto se pone un poco de caldo aquí, y le vamos agregando el gofio, antes primero se ponía el gofio en un bol, se le agregaba el caldo de pescado y se revolvía, pero hoy día se



Paco luego de llegar con la pesca del día.

Fotografía: JNF



Caldo de pescado servido en la mesa para su disfrute.

Fotografía: JNF

hace así, primero el caldo, y luego poco a poco vamos agregando el gofio y lo vamos mezclando (con un chorrillo de aceite de oliva), asegurándonos de que no se forme grumos, y esto es lo que acompaña al caldo de pescado.

Ahora sí, servimos el caldo en esta fuente, y ya puedes disfrutarlo, esta es la receta de mi abuela.

Lo que vino después fue una experiencia única, al disfrutar de este caldo de pescado sentí un parecido en sabores con el tradicional “sudado de pescado” que conocemos en el Perú, el sabor del pescado fresco también fue exquisito, de esta manera pude confirmar el por qué de la fama de este plato tradicional de la isla y no puedo dejar de destacar la calidez y excelente atención que Blas, Paco y todo su equipo le brindan a sus visitantes, sin duda este restaurante frente al mar debe ser una parada obligatoria a todos los que eligen como destino Fuerteventura, la isla más antigua de las Canarias.