

# Taifa del Enyesque

## Sociedad Gastronómica Canaria

### RECETA DE MOJO DE COCHINO

No se asusten por el nombre. Aunque suene a salsa, el “mojo” aquí es todo un guiso, un estofado de cochino (cerdo) que se hacía en las épocas de la matanza, cuando no se tiraba absolutamente nada, como muy bien recordarán nuestras madres y abuelas. Es la economía doméstica en su máxima expresión, aplicada con sabiduría y mucho cariño.

Vamos al lío, que aquí les voy a explicar el porqué de la receta, que es lo que siempre me gusta. Cogemos prestado el espíritu de esa receta tan completa que encontramos en los fogones canarios y la traemos para la mesa

¿Qué Nos Hace Falta? (Los Activos de la Operación)

Para llevar a cabo esta operación de rescate de sabor, vamos a necesitar reunir los siguientes ingredientes. Fíjense en la mezcla de lo salado del cerdo con lo dulce de las pasas. ¡Esa es la clave!

Del Cochino y sus Tesoros

1/2 kg de carne de cochino (cerdo) para guisar, en trocitos.

1/4 kg de tocino fresco, también en cubos.

Las asaduras del cochino, o sea, hígado, corazón y pulmones, muy picaditos (¡esto es lo que le da la fuerza! es el alma de la receta).

Para la Salsa y el Sofrito (La Parte Financiera)

3 cebollas grandes bien picaditas.

3 tomates maduros, pelados y troceados.

1 cabeza de ajos, sin pelar pero partida por la mitad.

1/2 pimentita roja (cayena) o una guindillita, si les gusta el pique.

1 cucharadita de pimentón dulce (y si se atreven, una pizca del picante, pero con respeto).

Un chorrito generoso de vinagre de vino, que eso da vidilla.

Especias en rama: una hoja de laurel, tomillo, orégano y perejil al gusto.

El Toque Dulce y Especial

150 g de pasas (¡no se las olviden! son las que equilibran el plato).

150 g de almendras crudas (unas enteras, otras picadas).

150 g de Aceitunas

1 vaso de vino blanco (si es de la tierra, mucho mejor).

Aceite de oliva virgen extra y sal al punto.

Manos a la Obra: Elaboración Paso a Paso (Ahora sí, a lo práctico)

Vale, ya tenemos los activos. Ahora toca ponerlos a trabajar para crear valor. ¡Que empiece la fiesta en los fogones!

**Paso 1: Preparar los Activos (Las Carnes):** Es muy importante que piquen bien pequeñas todas las carnes, sobre todo las asaduras. Aunque luego se deshagan en la salsa, es mejor que los trozos sean pequeños para que todo se integre. En un caldero grande, ponemos un fondo de aceite y vamos freír por separado las carnes (la de cochino, el tocino y las asaduras) y las vamos reservando en un plato.

**Paso 2: El Fondo de Inversión (El Sofrito):** En el mismo aceite que hemos usado para freír las carnes (¡aprovechamos hasta el último sabor!), pochamos la cebolla bien picadita. Cuando esté transparente, añadimos los tomates y los dejamos cocinar hasta que se deshagan. Mientras se hace el sofrito, machacamos en un mortero los ajos, la pimentita roja, los clavos, los granos de pimentita negra y un poco de sal. Este majado, que es pura economía de sabor, se lo añadimos a la cebolla y el tomate.

**Paso 3: Juntar las Piezas (La Fusión):** Es el momento de devolver las carnes al caldero con el sofrito. Añadimos también la cucharadita de pimentón, removemos con cuidado para que no se queme y, acto seguido, echamos el vaso de vino blanco y el chorrito de vinagre. Dejamos que el alcohol se evapore durante un par de minutos, que eso es como eliminar la volatilidad del mercado, ¿entienden?

**Paso 4: El Toque Final (Cocción a Fuego Lento):** Ahora es cuando este guiso se vuelve una obra maestra. Cubrimos las carnes con agua hasta que queden bien bañadas. Metemos en el puchero las hierbas: laurel, tomillo, orégano y perejil. Llega el turno de las almendras y las pasas. Bajamos el fuego a medio-bajo y dejamos cocer a fuego lento durante aproximadamente 1 hora o hasta que la carne esté tierna, tierna. Si ven que se queda muy seco, le añaden un poco más de agua, pero que no quede caldoso, tiene que ser un guiso espesito.

# Taifa del Enyesque

## Sociedad Gastronómica Canaria

¿Cómo lo Servimos? (La Estrategia de Salida)

¡Qué fácil es esto! Una vez que el guiso esté hecho, lo dejamos reposar tapado unos minutillos para que los sabores se sigan casando. Y, como no, lo servimos en un plato hondo, bien caliente. Al lado, un buen pan para mojar, que esto es pecado desperdiciarlo. Y si quieren tener un detalle de lujo, acompañenlo con unas papas .

Así que ya saben, esto es más que una receta: es rendir homenaje a los guisos de toda la vida, de los que saben a familia y a tradición. Disfrútenlo, chúpense los dedos, ¡que aproveche y a chuparse los dedos!

