

Aquí “sí” se come buen pescado

Valoración: 5.2/10 ★★★★★★☆☆

En Canarias -o cuanto menos en Tenerife y Fuerteventura- puede resultar una verdadera odisea encontrar un restaurante que ofrezca una buena selección de pescados en su forma de preparación más rudimentaria, y es que al contrario de lo que se piensa en la oferta lógica de unas islas rodeada de mar y, por ende, una increíble riqueza marina, es su antónima “La Carne” quien reina en las ofertas restauradoras. Sería tema de estudiar a fondo las costumbres y culturas del isleño que han quedado muy marcadas por los diversos pueblos aborígenes, de probable origen bereber, que habitaban las islas Canarias antes de la conquista castellana (Los Guanches), y quienes basaban fundamentalmente su alimentación en la ganadería (principal economía), además de cereales cultivándose especies de trigo y cebada, así como guisantes y otras legumbres... pero para no extendernos, el canario promedio prefiere una buena carne a un succulento pescado.

Así que para darles buenas pistas a aquellos que, como yo, aman el mar y todo lo que esconde en sus profundidades, me he dado a la tarea de aventurarme en rincones que, sin pretensiones, ofrezcan un género del mar “fresquísimo” (cuesta entender el uso de congelados cuando tenemos una industria pesquera tan rica y con tanta falta de apoyo). Debo reconocer que ha sido una tarea difícil, pero ya comienza a dar sus frutos y tengo unos cuantos favoritos que bien merecen una visita.

Hoy os hablaré de La Casa del Pescado ubicado en La Matanza – Tenerife (solo abre para almuerzos y cierra los miércoles) es muy popular entre los residentes locales por su oferta de pescados frescos y su semejanza informal con un Guachinche. El

amplio local cuenta con un entorno colorido y una zona de comedor al aire libre.

Este refugio para todos los amantes de los productos del mar, rompe con el mito aquel “aquí no se come buen pescado”, a la vez que satisface los estómagos sedientos de cocina marina. Si queréis hacerse con una buena pieza que vaya del mar a la mesa, lo mejor es llamar cuanto menos un día antes y reservar pescado, con esto te garantizas la especie (que no sabes cuál será) que lleven los pescadores en la madrugada, pero “ojo”, no estás reservando un lugar para comer; es recomendable llegar temprano para hacerte también con una mesa (siempre está lleno), o te llevas tu pescado -preparado naturalmente por sus cocineros- a casa.



Para suerte yo me fui unos 30 minutos antes y logré una mesa. Lo primero que te preguntan, naturalmente, es si tienes pescado reservado y seguidamente te llevan tu bandeja de pescado “crudo” (bien identificado con tu nombre) para que tengas una garantía real de su frescura y de la especie de la que vas a disfrutar, tras aceptar el encargo, ya tú decides

como quieres que lo cocinen (claro, dentro de sus posibilidades).



Aunque el servicio es bastante lento, el personal es amable y encantador. Comencé con unos rejos de pulpo, el rejo un poco duro y muy pobre en sabor; pero al contrario mi pescado “mío, mío”, una vieja de unos 25cm preparada a la espalda con la piel churruscadita, pero la carne muy tierna; custodiada por las tradicionales papas arrugadas y sus compañeros inseparables “los mojos”.

Para los que no la conozcáis, La Vieja o Loro Viejo (que también se puede encontrar desde el sur de Portugal y Golfo de Cádiz hasta Senegal, Azores, Madeira y Cabo Verde) es uno de los peces más apreciados y emblemáticos del Archipiélago Canario. Su carne, muchas veces comparada con la del marisco, es delicada y una de las más apreciadas de cualquier “buen” cocinero isleño.



Como reza el refrán “no solo de mar vive el hombre”, unos compañeros diminutos (en tamaño y edad) que me acompañaron en mi aventura prefirieron pedirse uno de los platos más tradicionales de Tenerife “carne con papas”, y como no podía resistirme a un bocado, debo reconocer que la mejor que he probado en años, se denota el legado familiar de esas que pasan de una generación a otra admitiendo muchas y diversas fórmulas, pero manteniendo su origen simple... un plato, que aunque vaya lejos del nombre de la oferta del restaurante y para mí humilde opinión “estrella” de este espacio.

Podéis atreveros con un vino de la casa o armonizar con vinos de las diferentes D.O de Tenerife. Precio medio 20€ por persona (reservando pescado) ... en siguientes notas de mis aventuras marinas, haremos un viaje a Fuerteventura y su cofradía del pescador.

Información

Dirección: Calle Higueras de Borrallo, 13A, La Matanza de Acentejo, Santa Cruz de Tenerife.

Reservas: 922 57 94 71 (sólo abre en horario de almuerzo)