

¡El guachinche del pescado!

¡Un guachinche del pescado! Esto fue lo que dije la primera vez que fui a este local ubicado en La Matanza, para ser más exacto, en la Calle Higueras de Borrallo, 13ª.

La perfección de la sencillez, eso es lo que vas a encontrar en La Casa del Pescado, y digo la 'perfección' porque he ido a espacios de restauración sencillos o 'Guachinches', en los que el aseo, la atención y el cuidado por el producto, no son precisamente sus puntos fuertes. Pero en este 'guachinche del mar', como me gusta llamarlo, se disfruta de un local amplio, lejos del ruido; lo que te permite relajarte para disfrutar de una buen pescado.

Lo primero que deben saber antes de ir a esta cita obligada para los amantes de comer pescado fresco y en sus versiones más elementales "A la espalda", "guisado" o "frito"; es que se debe reservar, no mesa, se debe reserva 'la pesca del día', así es, Ud. Llama y seguro le atenderá Mari Jose, la cual, es una de esas personas que dan la impresión de siempre estar muy contenta, con unos ojos azules llenos de amabilidad, con su información perfecta de los pescados recién llegados a su establecimiento.

Llegamos un poco antes de las 12: 30 así que nos tocó esperar unos minutos a que aperturaran el restaurante. Ubicado en el comienzo de una pequeña colina, nos brinda una luz y un aire de frescura que de antemano se agradece.

Tanto Leonor Mederos como yo seleccionamos de la pesca un par de "Viejas", algo más que frescas, relucientes y estas, las pedimos a la espalda, con unas papitas con mojos, además de unos "churros de pescado" con Ali-o-li, una ración de "Croquetas de pescado" unos "Rejones de Pulpo" y algo muy importante que también hay que reservar...Una "Milhoja" que decir que estaba deliciosa es quedarse muy corto.



Con qué maridamos esta vez? Con unas cervezas “Dorada Especial”, la de etiqueta negra y que no dejo de decir que es una de mis cervezas favoritas.





Para comenzar, lo primero que nos llega a la mesa son los Churros de pescado iriquísimos!. Primero los probamos sin ningún tipo de mojo... elaborados con un buen pescado fresco y un rebozado muy bien crujiente, aportando esa textura que bien se combina con el sabor de la carne del pescado; luego con el Ali-o-li y el limón lleno de buenos sabores, y un dúo de mojos verde/rojo, ambos bien ejecutados. De estos, la próxima visita pido dos raciones.



Como segundo entrante las “Croquetas de pescado”. Aquí si voy a poner una pega, son las típicas croquetas con mucho sabor a harina, lo sé, es un guachinche, pero estoy seguro que con estas maravillosas cocineras al frente de los fogones se puede lograr un sabor inolvidable, tan buenas como los churros y todo lo demás que hemos probado...seguramente al leer estas líneas ‘constructivas’, se pondrán manos a la obra para mejorarlas; porque precisamente es lo que buscamos cuando nos ponemos un ‘poco’ críticos... ‘aportar’ y como bien rezan algunas escrituras, ‘El que tenga oídos, que oiga’.



Un plato que no puedo dejar de pedir es el “Rejón de Pulpo”, y esta vez me llegó con un buen tiempo de coción, de textura suave, buen punto de sal... claro, no es el rejón cocinado durante 24 horas con técnicas y aparatos sofisticados, no, es el que siempre nos hemos comido tanto en casa como en cualquier restaurante de cocina tradicional.



Pero ha llegado su majestad el pescado, un par de “Viejas a la espalda” con unos ajitos fritos a un lado y su respectivo limón, wao, que frescura. Esto hace que uno se reconcilie con la cocina de siempre, la sencilla, pero eso sí, llena de sabores naturales sin más añadidos que su calidad.

Cada bocado lo degusté con calma, lo saboreé, dejé que me llenara de ese sabor a mar que tanto me gusta. Comer pescado en Canarias no debería ser tan difícil, primero es nuestra industria natural, la que debería contar con un apoyo brutal, si se quiere; yo soy del que siempre ha pensado que deberíamos tener un mercado de pescado tan bueno, en su medida claro, como el de Madrid, nuestra lonja marina es de la mejores, nuestra industria pesquera lo necesita, pero como todo lo local; vinos, quesos, papas, mieles, etc, consumimos muy poco.

¿Cuánto pescado comemos? Muy poco, y es de los manjares más buscado por nuestros turistas, no es lo que el canario reclama, por el contrario aquí se come carne y es la apetencia del local, pero les puedo dar algunas cifras, de los varios millones de turistas que nos visitan anualmente, el 90% viene buscando comer pescado fresco...pero no vemos el progreso ni los buenos negocios donde están, sino por el contrario estamos pendientes del ojo ajeno, a ver que tal le va para hacer lo mismo que él.



Bueno, termino este YoLoProbé hablando de lo que también deben reservar cuando llamen a la Casa del Pescado y les digo no dejen de probarla, la “Milhoja”.

La pastelera culpable, es una chica que la elabora en exclusiva para ellos y es de las mejores que he probado en años, es más, vi personas que solo iban a comer este postre con un buen café en la terraza y esas personas habían reservado “Milhoja”.

Hasta el próximo YoLoProbé!