

Escaldón de Cazuela o Caldo de Pescado

Chef Pedro Rodríguez Dios Foto: Roger Méndez

Ingredientes

300g de gofio

Caldo de pescado colado

6 hojas de hierbahuerto

Poner gofio en un lebrillo, bol o similar



Hervir el caldo con unas hojas de hierbahuerto e irlo agregando paulatinamente al gofio mientras lo removemos, hasta obtener un amasado de una textura (según gustos) más o menos espesa. Consumir de inmediato.

También...

Este escaldón es el acompañamiento habitual de toda buena cazuela de pescado, aunque es frecuente consumirlo solo, sin que acompañe el plato de procedencia. Posee algunas variantes, tales como incorporar papas y pescado desmigajado procedentes de la cazuela, agregar unos ajos dorados en aceite con algo de pimienta picona, sobre el escaldón ya elaborado o añadir mojo verde sobre el preparado, entre otras. En cuanto a la textura, esta es siempre cuestión de gustos, particularmente la

prefiero ligera.