

Papas, costillas y piñas (I): El plato que nació del paisaje

Antes de ser receta, fue territorio. Antes de cocerse en una olla, se cocinó en el alma agrícola del norte de Tenerife.

La isla que se come a sí misma

En Tenerife, la cocina no se inventa: **brota del suelo**. Lo que el viajero ve como un plato humilde, los isleños lo reconocen como un **relato comestible de su historia**. *Papas, costillas y piñas* –o dicho con cariño local, [*papas con costillas y piña de millo*](#)– no nació de una receta escrita, sino de una manera de vivir: cultivar, guardar, compartir.



Basta con pronunciar el nombre para recorrer el paisaje. **Papas**, que aquí no son patatas sino identidad. **Piñas**, que no son tropicales, sino las mazorcas del **millo**, ese maíz que cruzó el océano desde América. Y **costillas**, que huelen a cerdo

salado, a economías domésticas, a domingo de vendimia y familia larga en la mesa. El vocabulario ya es un mapa. Cada palabra guarda un viaje, y cada ingrediente, una memoria.

El idioma del territorio

El secreto del plato no está solo en el caldero, sino en **la lengua que lo nombra**. El término *papa* proviene del quechua y llegó al Archipiélago en pleno siglo XVI. Aquí encontró clima y alma, y nunca se fue. Canarias fue **uno de los primeros lugares del mundo donde se cultivó papa fuera de los Andes**, y aún conserva una colección genética única: *bonita, colorada, negra yema de huevo, azucena blanca, borralla...* nombres que saben a tierra y a resistencia.

La piña de millo, por su parte, cuenta otra historia: la del **maíz atlántico**, que vino de las Indias Occidentales y se quedó en las medianías del norte, donde los vientos alisios lo acunan y el sol lo dora despacio. El maíz se transformó en gofio, en potajes, en sustento para animales y en símbolo de una cultura que no desperdicia nada.



Y luego están las **costillas saladas**, herederas del ingenio campesino: **sal para conservar, fuego lento para ablandar, y una olla grande para compartir**. De la necesidad nació la técnica, y de la técnica, el sabor.

Tenerife, un laboratorio atlántico

El siglo XVI convierte a Canarias en **puerto de escala y cruce de civilizaciones**. El archipiélago recibe productos americanos cuando Europa aún los desconoce. En esas idas y venidas del comercio y la colonización, las islas aprenden a mezclar: a

plantar lo ajeno en suelo propio y hacerlo suyo.

Así se cocina *papas, costillas y piñas*: en el fondo de la historia, no en la cocina. Es la consecuencia natural de un territorio que vive entre la escasez y la abundancia, entre la mar y la medianía. Una receta de lo posible que se transforma en lo perfecto.

El puchero corto

No hay sofritos, ni cebolla, ni aceite. Aquí manda la lógica del campo: **tres ingredientes, una olla y paciencia**. Primero, las **costillas desaladas**, que sueltan su fuerza en el agua. Luego, la **piña de millo**, que endulza el caldo con su almidón y su dulzor vegetal. Y, por último, las **papas**, que absorben el sabor del cerdo y del maíz, y engordan el guiso hasta volverlo denso, casi meloso.

El resultado es lo que los viejos llaman un **caldo corto**: sin exceso de agua, sin grasa sobrante, sin adornos. Un plato que no pretende impresionar, pero que **emociona por su pureza**. Cada cucharada sabe a casa, a ladera verde, a domingo de romería.

Cuando la olla se vuelve fiesta

Si el plato nació en el trabajo, **creció en la alegría**. En el norte de Tenerife, cada vendimia y cada matanza terminaban alrededor de un caldero. Los **guachinches** –esas casas donde se vende el vino de la cosecha y se come lo que hay– adoptaron *papas, costillas y piñas* como su bandera.



No hay [guachinche](#) sin vino del país, y no hay vino que no pida algo salado que lo acompañe. Así se fijó la trinidad: vino joven, papa vieja, cerdo salado.

Con el tiempo, la receta se extendió por todas las islas, pero su alma sigue en los valles del norte tinerfeño: **La Orotava, Tacoronte, Tegueste, La Matanza**, lugares donde el fuego lento es una forma de conversación.

Lo que no lleva, también cuenta

Este plato enseña más por lo que **no tiene** que por lo que

ofrece. No lleva aceite, ni tomate, ni cebolla, ni especias que distraigan. No lleva prisa. No lleva pretensión.

Solo lleva equilibrio: la sal de la costilla, el dulzor del millo y la nobleza de la papa. Y quizás por eso se ha mantenido intacto, inmune a la moda, orgulloso de su sencillez.



Papas, costillas y piñas. Chef Rogelio Quintero Montesdeoca –
Foto: Roger Méndez

Cada casa tiene su modo, claro: quien desala más o menos, quien parte las piñas por mitades o en rodajas, quien prefiere papas bonitas o yema de huevo. Pero nadie discute su esencia. *Papas, costillas y piñas no se reinterpretan, se respetan.*

Tenerife, una olla de identidad

Hay platos que definen ciudades; este **define una isla entera**. Es el sabor de las medianías, del campo que resiste, de la familia que se sienta junta, de la conversación entre sorbos de vino. Es el plato que reúne a los que están y los que vuelven, el que se sirve cuando se celebra y cuando se echa de menos. Porque no se trata solo de comer: se trata de **recordar quiénes somos**.

Y en Tenerife, esa respuesta suele venir servida en un plato hondo, con papa tierna, costilla melosa y una piña de millo que sonríe desde el borde.

Canariasgourmet! Haciendo de Canarias el Mejor Destino Gastronómico del Mundo!

Locura y amor apasionado por las costillas con papas de Casa Tomás... ¿cómo algo tan simple y económico puede ser tan delicioso?

[@casatomasrestaurante](https://www.instagram.com/casatomasrestaurante)

Sobre el restaurante Casa Tomás (El Socorro – Tenerife) se han hecho tantos elogios y escrito tantas páginas de opiniones de

críticos gastronómicos como kilos de costillas que pudiera gastar Don Tomás en un año, ¡o dos! La verdad, yo no voy a escribir un artículo o crítica gastronómica sobre este templo de la gastronomía popular en Tenerife, ejemplo del buen hacer profesional en la cocina canaria y respeto a sus comensales.

Recuerdo que hasta el “gran gurú” o maestro Yoda de la crítica gastronómica española; Don José Carlos Capel, dijo una vez que: “Tenerife tiene el mejor restaurante de España”, después de haber visitado por enésima vez esta casa y haber comido una vez más sus [sagradas costillas](#) con papas, de las que Capel se confiesa un ferviente enamorado. De este succulento y sencillo guiso, solo tal y como lo cocinan en Casa Tomás, no en otros lugares.



Yo, también confieso mi apasionado amor por las costillas con papas de Casa Tomás, y también mi admiración por Don Tomás, su esposa y su hijo, y por todo el equipo, por el concepto y por su constancia y ejemplaridad en la honesta y rica culinaria canaria. Qué difícil es estar tantos y tantos años el número uno de este guiso (sin olvidar otros ricos platos de su carta), pero sin dormirse en los laureles, siempre humildes y siempre grandes trabajadores, sin bajar la calidad y a precios

tan populares, sin caer en los pecados y peligros de la rutina negativa... siempre igual de rico y bien hecho. ¡Chapó, Don Tomás!

Ahora les confieso que yo, en mi restaurante de Madrid (2003 a 2005), preparé en algunas ocasiones este plato al más puro estilo de Casa Tomás, y lo hice para sorprender a personajes muy, pero que muy famosos de la cultura, las artes y también para algunos importantes gobernantes, tanto nacionales como internacionales. En cada ocasión me hice traer los productos desde Tenerife, ¡todo!: papas, costillas, hasta el maíz y el cilantro fresco.

Les aseguro que el éxito que tuve fue inenarrable. Incluso algunos críticos importantes de prensa gastronómica las probaron con motivo del “Canarias Crea 04” en Madrid, del que fui responsable de gastronomía. Este guiso tan popular y emblemático para los tinerfeños, para esa ocasión tan especial, lo preparé de manera casi idéntica a como se prepara en Casa Tomás desde hace décadas y siempre igual de bien, solo que quizás yo, por aquello de tener un restaurante –por así llamarlo– gourmet, lo hice un poco más “refinado” en su presentación y, quizás, con el mojo verde hecho a mi manera, con un toque picantito y mi sazón personal.

casa ■ ■ ■ ■
■ ■ TOMAS



Si yo les dijera la lista de nombres de algunas de las personas que comieron ese plato en La Folia en el 2004, probablemente no me creerían, pero les aseguro que fueron personajes de los más importantes a nivel de España y el mundo entero: de la música, las letras, el cine y teatro, la política, gobernantes, ietc!

Solo contaré dos anécdotas y quien quiera creerlas que las crea, y quien no, pues... ieso!, porque nunca cociné para la farándula y menos aún para el estrellato de guías o el ego personal. Cociné porque me volví loco por la cocina, porque me apasionaba cocinar, y en 2003 lo dejé todo (antes hacía otras cosas) por mi locura de cocinar en un pequeño restaurante propio y muy personal.

Y aún hoy sigue siendo así, es decir, sigo igual de “loco”, pero loco de hacer algo con pasión, alocadamente, como quien baila folías, y de ahí le vino el nombre a mi restaurante “La Folia”, palabra derivada del francés *folie*, que más o menos quiere decir “la locura se apodera de la mente”; bailar o cantar o hacer cualquier cosa con locura, pero no locura de enfermedad mental, sino locura de hacer las cosas con mucha pasión. Los personajes que voy a destacar fueron Mario Vargas Llosa y Luciano Pavarotti, que eran habituales de La Folia cuando estaban por Madrid.

A ambos, ya fallecidos, los recuerdo con muchísimo cariño, gratitud y admiración. Mario Vargas Llosa, cuando comió las costillas con las papas, maíz y el mojo, me dio las gracias porque le había transportado olfativamente y gustativamente a su Perú natal, a su infancia, en parte porque las papas tan especiales que había cocinado (de San Juan de la Rambla, en

Tenerife) le recordaron a la papa amarilla peruana (excelente y deliciosa), y también por la presencia del maíz (choclo en Perú) y el cilantro, que está presente en muchísimos platos de la gastronomía del Perú. ¡Simplemente le fascinó por su sencillez!

Con Luciano Pavarotti la cosa no iba de recuerdos de infancia, sino de un guiso sencillo y popular que le pareció delicioso, diferente y nuevo para él, un guiso del que se repite. Luciano Pavarotti era un amante y apasionado (otro loco) de la cocina.

Importante contarles que no solo fueron personajes famosos e ilustres de la cultura quienes se fascinaron y sorprendieron con las costillas con papas, sino también muchos cocineros colegas de los más afamados restaurantes de la época, y también miembros de la prensa escrita, radio y TV, todos invitados por el Gobierno de Canarias a la presentación del “Canarias Crea 04” en La Folia de Madrid, evento celebrado en La Folia, que estaba en la Casa de Canarias en Madrid (Calle Jovellanos, detrás de las Cortes).



Todos, cocineros y periodistas, coincidieron en que lo delicioso de este plato era su riquísimo sabor, textura, pero sobre todo sorprendía por su sencillez extrema. Recuerdo que algunos periodistas hicieron broma diciendo que este plato era tal cual y que, si a algún [cocinero](#) se le ocurriera modernizar este plato texturizándolo, o deconstruyéndolo, o licuándolo, o esferificándolo, o espumándolo, o jodiéndolo como quiera que fuera... ¡habría que excomulgarlo a *divinis*! Inhabilitándolo para celebrar la liturgia y administrar los sacramentos de la divina cocina.

Recuerdo a muchos de los cocineros allí presentes encantados y disfrutando con las papitas negras y los mojos, los vinos de malvasía volcánica y quesos insuperables de Canarias, y de los platos, entre ellos el guiso de costillas o el taquito de atún en escabeche, o el conejo deshuesado en salmorejo. Y uno de ellos en concreto, Andoni Luis Aduriz (Restaurante Mugaritz) se me acercó y me dijo: “Alberto, me ha encantado este guisito de costillas con papas, ¿te importa darme la receta? Sobre todo la del mojo de cilantro, me ha encantado y quisiera usarlo en mi casa”.

Le di la receta, pero la verdad nunca supe si Andoni puso finalmente el mojito de cilantro entre sus preparaciones, pero sí sé que le enamoró.

La receta de este plato es muy simple, pero hay que tener muy en cuenta la calidad de los tres ingredientes principales para no fallar: costillas, papas y piñas de millo (maíz). Aparte está el mojo verde de cilantro que le da ese último toque tan delicioso y sesudo. Las costillas saladas deben de ser de las de “carnura” y desaladas desde el día anterior en abundante agua fría, cambiando el agua 3 a 4 veces (según el punto de sal). Una buena opción es usar costillas ya desaladas de la firma Montesano (icalidad!).



Las papas, a ser posible, deberían ser autóctonas de Tenerife, por ejemplo “papas quinegua” o “papas azucena”. Y las piñas de millo (mazorca de maíz fresco de temporada) también de la zona norte de Tenerife. Finalmente está el mojo de cilantro: cilantro fresco, ajo fresco, un AOVE de variedad de aceituna de sabor muy suave (a ser posible Arbequina; hay quien lo mezcla con aceite de maíz y no va mal), sal, una pizca de comino molido, y toque de un vinagre de vino blanco joven o de vinagre de arroz. Yo, a este mojo, me gusta ponerle un toque

picante con guindilla verde fresca, ipero poco!

Ahora vamos a cocinar: primero que nada, se llena un caldero con abundante agua para cocer las costillas. Se cocinan junto con el maíz cortado en torchones gruesos, y cuando esté todo tierno (unos 35-40 minutos), la costilla al final debe poder deshuesarse con toda facilidad. Unos 15 minutos antes de este punto, se añaden las papas peladas y cortadas en trozos granditos para que no se deshagan y se deja cocinar todo junto hasta que las papas estén tiernas. Se escurre el caldo de cocción, se tapa la olla con un paño y su tapa, se deja reposar unos 10 minutos bien tapado y ¡listo! Servimos en una bandeja con el mojo de cilantro.

Extra: a quien le guste, con el caldo del guiso puede hacer un escaldón de gofio de trigo con cebolla roja y mojo de cilantro... ¡una delicia de complemento de las costillas!

Y aquí acaba la historia, **mi historia de amor loco y apasionado por las costillas con papas de Casa Tomás**, que ya dejaron de ser suyas para ser patrimonio de todos los tinerfeños y de todos los locos de la cocina y el buen comer como Pavarotti, Vargas Llosa y también usted.