

Los tollos, una seña de identidad en salsa o con mojo

Foto Portada: Tollos en mojo hervido de David Moraga (receta de Mariluz Ravelo), Hotel GF Victoria, Adeje; foto de Tato Gonçalves

Los tollos, esas tiras delgadas de **cazón** cortadas a lo largo, secadas y endurecidas por el efecto del sol y el aire se conocen desde antiguo. La palabra, y por lo tanto esta práctica, ya aparece documentada en **El Libro de buen amor** (1330), obra del **Arcipestre de Hita**, y en un artículo del lexicógrafo y franciscano **Diego de Guadix** de 1593 que este religioso dedica al cazón, diferenciando este término del tollo.



En el **Archipiélago** ya se encuentran referencias desde 1505 con ocasión de una operación de compra en **Agaete**; también en un protocolo de 1551, con los tollos como producto de un intercambio en **La Gomera**; en una relación de **pescados** publicada en **Canarias Ilustrada** en 1770 y asimismo se recoge

en el **Diccionario de Historia Natural** de las **Islas Canarias** (1799-1812), de Viera y Clavijo, mientras en la obra **Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria** (1885-1888), de Grau-Bassas, se explica:

“Con los pescados de cuero: cazón, marrajo, etc., hacen tiras después de quitado el cuero, cuyas tiras, gruesas de un dedo, se secan al sol y se llaman tollos”.

En la **prensa isleña** figuran como materia de exportación con destino a **Cuba** (El Atlante, 4 de enero de 1837 y **Heraldo de La Palma**, 24 de agosto de 1901); se confirma la práctica de su secado a bordo de **los pesqueros** (El Porvenir de **Canarias**, 31 de octubre de 1852); que su precio alcanzaba en **La Pesquería de Tenerife**, calle La Marina, número 27, los 0,10 céntimos el kilo (**Diario de Tenerife**, 27 de agosto de 1902); se vendían al público en **Imeldo Serís**, número 30, frente al chorro de Santo Domingo (La Prensa, 31 de diciembre de 1918) y en la nueva **lonja de pescado** salpreso del viejo mercado (La Prensa, 4 de julio de 1937).



Además formaban parte del **menú** de locales como el Polo Norte, en el **santacrucero** Camino de los Coches (El Progreso, 22 de febrero de 1908); en una casa de comidas de Las Mercedes (Las Noticias, 15 de octubre de 1931) y en **Los Tollos de Tres Trozos**, establecimiento regentado por Narciso y su mujer en la calle capitalina de San Roque, número 13 (La Prensa, 25 de junio de 1936).

También los literatos consumen este particular pescado, como es el caso de Benito Pérez Galdós en su obra Crónicas futuras: “Pero ni un pedacito de tollo asado...”.; los hermanos Luis y Agustín Millares Cubas que en su novela Los

inertes escriben:

*“Todos los viernes, sin falta, el **puchero** se eclipsaba, ocupando su lugar el **cherne** con su colorado **mojo**, o los **tollos**, amargos y coriáceos”; Alonso Quesada, en sus Crónicas describe: “(...) lo demás es comida corriente: judías, **caldo de papas, tollos**”; Saulo Torón, en su obra La familia, o en Manojos de tollos, de Víctor Doreste, donde puede leerse: “Y los tollos de mi casa son de **cazón** y no como los de la esquina en cá el Petaca, que son de plesiglás...”, entre otros.*

Los estudiosos consideran probable que el sentido que en **Canarias** tiene esta voz provenga de **Andalucía**, aunque allí hoy se considere una rareza, y asimismo que habrían sido los emigrantes **canarios** quienes la llevaron hasta la **isla de Cuba**.



En cuanto al léxico, el **Diccionario Básico de Canarismos** añade a la acepción referida a las **tiras de cazón**, otras metafóricas como las que aluden al **tollo** como una persona torpe, ruda y tarda en comprender, la de alguien flaco y enjuto de **carnes**,

seco, o también vanidoso y ridículo.

En el **Archipiélago**, la población de **cazones** ha disminuido debido a que su **carne** se ha venido utilizando en la preparación de los **tollos**. Esto ha provocado que en muchas zonas este tipo de **tiburón** se haya convertido en una **especie vulnerable**.

Lo cierto es que un plato como los tollos no deja indiferente a nadie: o gustan mucho o nada de nada, no existe término medio.

Su popularidad es evidente y puestos de remojo, **guisados** y debidamente **aderezados** constituyen uno de los **platos típicos de la gastronomía popular isleña**, exponente de la cocina de aprovechamiento y una seña de identidad.



Tollos en salsa

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de tollos desalados (24 horas en agua fresca y

cambiándola un par de veces).

- 600 gr de tomates
- 300 gr de cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Tomillo (1 manojo)
- Vino blanco
- Cominos
- Sal
- Pimienta
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva (1/4 litro)
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Vinagre (una cucharada)
- Cilantro (opcional)

Este es el modo de preparación:

En primer lugar, desalar los tollos previamente, dejándolos en remojo durante al menos 24 horas antes de cocinarlos. Una vez desalados, los lavaremos, los secaremos bien (podemos usar papel de cocina) y los cortamos en pequeños trozos.

Los guisamos en agua durante unos 10 minutos para ablandarlos y los reservamos aparte mientras preparamos la salsa.

En un **caldero** echamos un **chorro de aceite** y lo calentamos para hacer un sofrito con **los ajos**, la cebolla, el pimiento (todo ello cortado en trozos pequeños), un manojo de tomillo y una hoja de laurel.

Una vez que las verduras estén pochadas añadiremos al sofrito el pimentón, los tomates (limpios de semillas y pelados) y un chorrito de vino blanco.

Cuando la salsa haya tomado color y los ingredientes estén bien cocinados agregaremos los tollos y echaremos agua hasta cubrirlos completamente.

Luego añadimos una **cucharada de vinagre**, la **pimienta** al gusto,

una **pizca de sal** y lo dejamos cocer durante unos 20 minutos aproximadamente.

Si hemos decidido usar cilantro lo picaremos y lo añadiremos una vez que hayamos apagado el fuego. Lo acompañamos con unas papas y batata.



Tollos en mojo hervido

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de tollos desalados (24 horas en agua fresca y cambiándola un par de veces).
- 1 cabeza mediana de ajos
- 1 cabeza de aj
- 2 cucharaditas de comino molido
- 3 pimientas palmeras
- Sal
- Pimienta picante
- 300 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre
- 2 rebanadas de pan tostado

Este es el modo de elaboración:

Lo primero es haber dejado los tollos en remojo durante, al menos, 24 horas, cambiando el agua un par de veces como mínimo.

Se introducen en un caldero, se cubren con agua limpia y algo de sal y se cocinan hasta que estén bien tiernos. Se retiran de los fogones, se escurre el agua y se reservan.

El siguiente paso es la elaboración del mojo rojo. Se introducen en un recipiente los dientes de ajo enteros y pelados, las pimientas palmeras, 100 ml de vinagre, 300 ml de aceite de oliva, la sal y la pimienta picante (se puede prescindir de este ingrediente).

Se muelen todos los elementos y se añaden las dos rebanadas de pan tostado para que espese la salsa. Se vuelve a moler y se le da el punto. Se añade el mojo a los tollos reservados en el caldero y se dejan cocinar hasta que hiervan.

Una vez hayan reposado ya están preparados tendrás un espectacular plato de tollos con mojo rojo. Para darle aún más sabor puedes acompañarlos con unas papas arrugadas. Un auténtico y completo festival de gastronomía canaria.

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o en salsa.

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes:

600 g de tollos
250 g de cebolla
75 g de pimiento rojo
3 dientes de ajo
250 g de tomate de salsa
Aceite de oliva virgen
75 ml de vino blanco
Pimienta palmera (1)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 c.c de comino
Laurel
Rama de tomillo
Fumet (ver Receta)
Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picona

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos cuando y el agua esté cercana al punto de ebullición.

Escurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños

dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado deber ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para elaborar la posterior salsa o compuesto.