

Rancho canario

Es el rancho canario un plato humildísimo y, en sus orígenes, comida de pobres, seguramente. Y de entullo, todo hay que decirlo. Pero, hoy por hoy, resulta un condumio extraordinario, de mucha personalidad y enorme éxito entre los foráneos que lo prueban por primera vez. Cuando está bien hecho.

Elaboración:

Las costillas se habrán puesto a desalar el día anterior, a la misma hora que habremos puesto los garbanzos en agua, con media cucharadita de bicarbonato para que ablanden.

Al día siguiente, en un caldero pondremos a guisar, cubierto todo de agua, las costillas y los garbanzos. Como media hora después, añadimos las papas. Una vez que pegue otro hervor, le agregamos un sofrito que habremos hecho con el tomate, y la cebolla, cortados finamente; sofrito en el que habremos puesto, cuando esté casi hecho, el chorizo en lasquitas y un poquito de pimentón y colorante (si es azafrán, pues, mejor). Cuando todo esté casi hecho y las papas empiecen a apotajarse, sumamos al conjunto los fideos para que se guisen los minutos que nos marque el paquete.

Retiramos, esperamos que repose un poco y servimos.

Además...

En el sofrito puede ponerse ajo. También hay quien lo añade, en un majado con unos cominos.

Una variante del rancho es lo que en Gran Canaria se llama judías, papas y fideos, que lleva, en lugar de garbanzos, judías tiernas, y que se elabora haciendo previamente el sofrito, sobre el que se va agregando el resto de los ingredientes. El que acabamos de ofrecerles a ustedes también admite esa inversión en el procedimiento.



Ingredientes:

Un cuarto de kilo de costillas saladas.

Un cuarto de kilo de garbanzos.

300 grs. de papas.

Un pedazo de chorizo para freír.

Un tomate grande.

Una cebolla grande.

150 grs. de fideos gruesos.

Un poco de pimentón y colorante.

