

Algunos secretos de la Cofradía El Mantel:

1. El secreto de la papa perfecta

- **La variedad importa:** Si no consigues papa negra o bonita (típicas de las islas), busca siempre una papa nueva o de piel fina. Las papas viejas o harinosas se deshacen y no "arrugan" bien.
- **No te pases con el agua:** El error más común es llenar la olla. El agua debe cubrir solo 3/4 partes de la papa, dejando que la parte de arriba se cocine prácticamente al vapor.

2. Para un Mojo de profesional

- **El orden de los factores:** Si usas mortero, empieza siempre por la sal gorda y el ajo. La sal actúa como abrasivo y ayuda a deshacer el ajo mucho más rápido hasta formar una pasta fina.
- **Suavizar la potencia:** Si el mojo rojo te queda muy fuerte de ajo, puedes quitarle el germen central al diente de ajo antes de majarlo.
- **El truco del pan:** Si el mojo te ha quedado muy líquido, añade una miga de pan duro o un poco de bizcocho (pan tostado) al majado para darle cuerpo.

3. El Gofio Escaldado sin grumos

- **El "batido" constante:** Nunca eches el gofio al caldo. Siempre echa el caldo hirviendo sobre el gofio poco a poco en un bol aparte, batiendo con una varilla de mano como si estuvieras haciendo una mayonesa.
- **La hierbabuena:** No la piques. Introduce la rama entera al final para que infusione con el calor residual; así el aroma es elegante y no amarga.

4. Carne de Fiesta irresistible

- **Paciencia con el adobo:** No intentes cocinar la carne nada más adobarla. El vinagre y el vino necesitan mínimo 12-24 horas para ablandar las fibras del cerdo y que los sabores penetren hasta el centro del dado de carne.
- **El aceite del adobo:** Cuando frías la carne, añade una cucharada del líquido del adobo (con cuidado de no saltar) al aceite de la sartén a mitad de cocción. Eso creará una costra de sabor espectacular.

5. El toque del Queso Asado

- **La temperatura de la plancha:** Tiene que estar muy caliente. El objetivo es que el queso se selle y se dore por fuera antes de que se derrita por completo y pierda la forma.
- **El grosor:** Corta lonchas de al menos 1.5 cm. Si son muy finas, se pegarán a la sartén y no podrás darles la vuelta.

6. Extra: El "Puchero" y la Ropa Vieja

- **La segunda vida: Si haces puchero canario, guarda siempre un poco de caldo y garbanzos. La Ropa Vieja canaria no es solo carne sobrante; el truco es freír las papas en cuadraditos aparte y mezclarlas al final con el guiso para que mantengan un punto crujiente dentro de la salsa.**