

# Taifa del Enyesque

## Sociedad Gastronómica Canaria

### RECETA DE CHUCHANGOS

¿Qué demonios es un chucango?

Vayamos por partes. Un chucango (o chuchanga) es, ni más ni menos, el nombre que le damos en las Islas a un pequeño caracol terrestre que, tras las primeras lluvias, sale a darse un festín de noche con las hojas tiernas de nuestras plantas. Son pequeños, pero en la cocina canaria tienen un papel muy importante.

Lo que hace única a esta receta es el "secreto" de su preparación: la limpieza y la purga. Y ahí entra en juego nuestro querido gofio, ese polvo mágico que tanto nos gusta, la economía de las islas se basa en el ingenio y en saber aprovechar los recursos, y aquí aplicamos la misma filosofía.

Para que se hagan una idea, es una receta que mezcla el sabor a caracol con un refrito de ajo, cebolla y tomate, y que termina con un punto de pimentón y vino. Pero antes, hay que hacer una cosa fundamental: purgarlos bien. Y para eso usaremos gofio, que actúa como un cepillo natural, limpiándolos por dentro. Aquí les dejo el paso a paso para que se animen a hacerlos en casa.

#### Ingredientes

Para esta aventura culinaria, vamos a necesitar:

Para purgar a los chucangos:

- 2 kg de chucangos (o chuchangos) vivos.
- 3 ramas de hinojo o, como dicen los sabios, la hierba aromática que más nos guste.
- 300 g de gofio (puede ser de millo, que es el más común)
- Para la salsa:
- 1 cabeza de ajos.
- 1 cebolla grande.
- 2 tomates maduros bien rojos.
- 1 pimiento verde (y si les gusta, otro rojo para darle color).
- 1 cucharadita de cominos (que le da un toque muy nuestro).
- 1 cucharada de pimentón (dulce o picante, al gusto).
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva (bueno, que somos canarios, no escatimamos).
- Sal al gusto.
- Un buen chorro de vino blanco (que no falte para la fiesta).
- Opcional: una pimienta para los que quieran darle un chispa de picante.

#### 2. Refrito y cocción

Ahora viene lo bueno, que es ver cómo la magia se convierte en sabor.

1. En una cazuela grande, ponemos un buen chorro de aceite y sofreímos la cebolla y los ajos bien picaditos.
2. Cuando estén dorados, añadimos los tomates rallados y los pimientos picados. Cocinamos todo junto durante unos minutos.
3. Es el momento de echar el comino, el pimentón y la hoja de laurel. Cuidado con el pimentón, que si se quema amarga. Lo mezclamos bien y rápidamente para que suelte todo su aroma.
4. Añadimos los chucangos ya limpios y removemos para que se impregnen del sofrito.
5. Subimos un poco el fuego y echamos el vino blanco. Dejamos que se evapore el alcohol, que es como si le diéramos a esto su toque de gracia.
6. Cubrimos los chucangos con agua, añadimos la sal y, si queremos, pimienta (recomendable).
7. Bajamos el fuego a medio-bajo y dejamos cocinar durante aproximadamente 45 minutos o una hora. Sabremos que están listos cuando la salsa haya espesado y los caracoles estén tiernos. No se preocupen si alguno se sale de la cáscara, es que está en su punto.

¿Con qué se come?

Pues miren, amigos, esto no es un plato de esos que se comen con la mirada. Los chucangos se chupan, se maman y se disfrutan. Se pueden tomar con un poco de pan para mojar en esa salsita que queda de rechupete o, como manda la tradición e acompañados de unas papas arrugadas. El contraste entre la salsa de los caracoles, la suavidad de la papa y el picante... ¡una auténtica delicia de dioses!

Así que ya saben, anímense a preparar esta receta tan económica como sabrosa, que seguro que les trae recuerdos de aquellos días en el campo, tras la lluvia, y de las sobremesas con los amigos. ¡Hasta la próxima, y que aproveche, que hoy comemos como auténticos canarios!