

Receta Paso a Paso: Hardfiskr



Receta Paso a Paso: Hardfiskr – El Jerky Vikingo de Pescado Seco

Materiales y Utensilios:

- Un cuchillo afilado
- Una tabla de cortar
- Ganchos de acero inoxidable o cuerda de cocina
- Un lugar ventilado y seco para colgar el pescado (puede ser una rejilla o perchas)
- Un mortero o mazo para machacar (opcional)
- Frascos o bolsas de tela para almacenarlo

Ingredientes:

- **1 kg de pescado blanco** (bacalao, abadejo, merluza o eglefino)
- **Mantequilla salada o ghee** (para acompañar una vez terminado)

Nota: Tradicionalmente no se usaba sal para curarlo, pero si vives en un clima húmedo o cálido, te recomiendo una **curada rápida con salmuera ligera**.

Preparación Tradicional (Método Ancestral)

1. Limpia el pescado

- Eviscera el pescado si lo has comprado entero.
- Filetéalo, quitando la piel y las espinas. Si quieres conservar algo de la textura rústica, deja los filetes **un poco gruesos** (de 1 a 2 cm).

2. Prepara el lugar de secado

- Necesitas un lugar **ventilado, seco y fresco** (ideal: menos de 15°C). Tradicionalmente era al aire libre, en los inviernos del norte.
- Si vives en un lugar cálido, mejor hazlo **en una habitación ventilada** o usa un **deshidratador a baja temperatura** (máx. 40-50°C).

3. Cuelga el pescado

- Haz un agujero en la parte superior del filete o atravesía el pescado con una aguja e hilo de cocina.
- Cuélgalo de ganchos o cuerdas, asegurándote de que **no se toquen entre sí**.
- Déjalo secar durante **al menos 2 semanas**, idealmente **4 a 6 semanas**, según el grosor y la humedad ambiental.

El pescado estará listo cuando esté **duro y seco como madera**, pero sin olor desagradable. Debe oler a mar, no a pescado podrido.

Método Moderno (Deshidratador/Casa)

1. Filetear el pescado

Igual que antes, elimina la piel y espinas. Corta los filetes **lo más uniformes posibles**.

2. (Opcional) Salmuera ligera

- Si deseas asegurar una mejor conservación, sumerge el pescado en **una salmuera ligera** (agua + 5% de sal) durante **30 minutos**. Luego sécalo con papel de cocina.

3. Deshidrata

- En un deshidratador: Coloca los filetes en bandejas y ajusta la temperatura a **40-50°C (105-120°F)**.
 - Déjalo durante **10-12 horas** o hasta que el pescado esté **totalmente seco y rígido**.
-

Cómo consumir el Hardfiskr (Modo Vikingo):

Opción 1: La Tradicional

- **Machaca el pescado seco** con un martillo, mazo o mortero hasta desmenuzarlo en trozos o polvo.
- Mézclalo con **mantequilla salada o ghee**. Puedes untarlo sobre pan de centeno o comerlo con los dedos.

Opción 2: Snack Moderno

- Rompe tiras de hardfiskr y cómelas como si fueran tiras de jerky. Si está muy duro, remoja las tiras en agua fría durante **10-15 minutos** para ablandarlas antes de comerlas.
-

Tips del Guerrero del Norte

- Guarda el hardfiskr en **bolsas de tela o cuero**, en un lugar seco. Dura **meses** si está bien deshidratado.

- 
- Puedes llevártelo a **excursiones, salidas de bushcraft o campamentos** como snack de supervivencia.
 - Mezclar el polvo de hardfiskr con **grasa animal derretida** (como hacían los vikingos) te da una **pasta energética perfecta** para recuperar fuerzas tras un día duro.
-

Hardfiskr: La Comida de los Exploradores Vikingos

Con este simple alimento, los vikingos cruzaron océanos y conquistaron territorios lejanos. Hoy tú puedes **recrear esta receta ancestral** y añadirla a tu propio arsenal de supervivencia minimalista.

www.erikelrojo.com

Erik el rojo