Página coordinada por Francisco Belín

Aperitivos

SANTA ÚRSULA

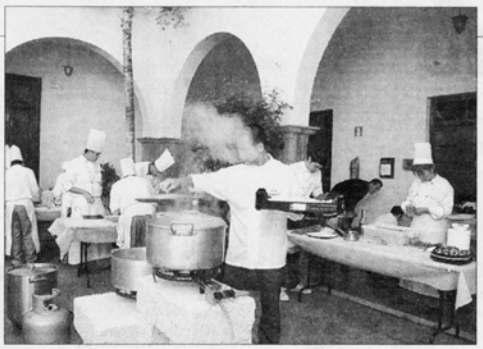
El Cañón, una vida con el recetario de confianza

Ya se ha escrito en muchos de estos espacios sobre el "rejuvenecimiento" de la cocina de siempre frente. El restaurante El Cañón, cuyo propietario es Ernesto Hernández Melchor, ofrece esas recetas de toda la vida, concretamente 43 años. La carta tiene perlitas como los frijoles (los lunes), arroz amarillo con pollo (martes), hígado de pollo frito, mollejas y pollo asado. (Lunes a sábados, 12:00-16:30, también festivos. Descanso domingos. Salida 28 Autopista Norte. Ctra. Vieja, 60, Santa Úrsula. 922 30 00 06).

GÜÍMAR

De la huerta directo a cocina

Tal como ya se había anunciado en esta página, el domingo hubo actividad de la buena en el mercadillo del agricultor. Alumnos del centro de formación de cocina Punta Larga, junto con chefs punteros en Tenerife (Braulio Simancas, Armando Saldanha, David Arauz, Paolo Casagrande), demostraron las interesantes alternativas que se presentaban "in situ" con los mismos productos que se exhiben en cada puesto. En unos improvisados fogones, alumnos y titulares de prestigiosos restaurantes hicieron las delicias de los presentes. Se festejaba, además, el quinto aniversario del mercadillo del agricultor.



EN PRIMER PLANO, el titular del MB, Paolo Casagrande./ R. CHICO

Salteado

TACORONTE

Un toque de Escocia en La Milpa

El restaurante tacorontero vuelve a brindar otra de sus jornadas, hasta el domingo, esta vez con "un toque de Escocia", por el que merece la pena la incursión gastronómica: haggis empanado con avena, servido frito con jalea de pétalos de amapola; lomo de salmón ahumado en casa, con ensalada micro y rábano con arándanos; cazuela de mejillones al curry con juliana de verduras y crujiente de arroz; codorniz relleno de haggis y setas del monte con aroma de whisky y salsa de drambuie; galletas escocesas en capas con miel y manzanas, salsa de frambuesas caliente, y dulce escocés con chupito de café irlandés. (Carretera Tacoronte-Tejina, Nº 102. Reservas: 922 57 02 39. 30 euros p/p).



CEDIDA

BODEGA LA PALMERA

Alumnos de La Salle viven la vendimia

La semana pasada, un grupo de alumnos/as pertenecientes a 3º de Infantil del colegio La Salle-San Ildefonso de Santa Cruz de Tenerife participó de forma activa en la vendimia realizada por la bodega La Palmera, propiedad de Roberto Torres del Castillo, en el municipio norteño de El Sauzal. Los pequeños disfrutaron de lo lindo como protagonistas directos de todo el proceso que lleva la uva, desde su recogida en el campo, su tratamiento en la bodega, hasta que finalmente es embotellado y está listo para el consumo. Este tipo de actividades acerca a los más pequeños a la realidad inmediata del sector agrario, dignificando, de una parte, la práctica de este trabajo manual y valorizando, asimismo, la producción local frente a la penetración de competidores externos. Sin duda, se trata de una iniciativa a imitar.

Los Realejos

LA COCINA DE ADRIAN BRUINS **BODEGAS EL PENITENTE**

Este holandés tan canario

■ **FRANCISCO BELÍN, S/C de Tenerife**

Siempre me llama la atención de este cocinero de mucho mundo, sobre todo culinario, su afán de imbricarse en las tradiciones canarias. Está atento y vive con pasión las posibilidades coquinarias de Tenerife, así como la evolución de nuestros vinos.

Adrian Bruins demuestra siempre una mano insólita en sus propuestas, una mezcla curiosa entre finura y potencia sápida con ese guiño canario. En las jornadas para la ocasión –hasta el sábado, 10 de octubre–, los maridajes con vinos de la bodega El Penitente (La Orotava) me parecen acertados.

No se trata de una secuencia amplia, de estas que dejan el estómago hecho jirones. Al contrario; el chef cuida las cantidades y los registros para que el almuerzo, o la cena, no nos pase factura en malas digestiones.

Al grano. Los emparejamientos se refuerzan entre sí, logrando registros gustativos muy amables:

-**Tartar de trucha fresca** con pepino agridulce al eneldo. Blanco Seco Arautava, **Finca La Habanera.** Este pescado, en otros tiempos exquisitez y ahora algo denostado, ofrece al tartar una carnosidad y personalidad encomiables, diferente a cuando tenemos salmón o atún. Adrian recurre también a pinceladas de una mostaza de su pueblo –y un pellizco de wasabi– que redondea el bocado. El vino, muy exuberante en boca y de acidez equilibrada.

-**Risotto marinero al azafrán** con pesto de rúcula. **Rosado de lágrima Cruz del Teide.** Más no se puede decir, salvo que este homenaje al mar sostiene cualidades de esos guisotes marineros. Particularmente, yo que aprecio y mucho los rosados, me pareció que la elaboración de la enóloga Nayra Trujillo raya el notable, con un vino nada amanerado ni con esas semejanzas tan ruinosas, y tan usuales, a la "propalgina".

-**Tarta de carne al salmorejo** con chalotas confitadas. **Cruz del Teide Tinto** Vendimia Seleccionadas (10 meses barrica de **roble**). Un recuerdo a las tartaletas inglesas o al propio solomillo Wellington, pero rejuvenecidos con el guiño del caprino. El tinto de El Penitente presenta en boca una estructura de delineante, con el tanino central mesurado. Trago largo. Sabroso.

-En la faceta dulce, una **pirámide de chocolate negro** con pera y sirope de vino dulce con un tinto dulce Arautava.

(Carretera El Toscal, 27, Los Realejos, 922 36 34 89. Precio por persona, 27,50 euros).



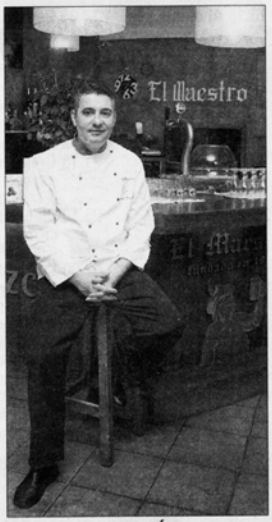
LA ENÓLOGA NAYRA TRUJILLO y el titular del bistro Yoo Mas, Adrian Bruins./ MANUEL EXPÓSITO

El restaurante El Maestro saca lustre al pimiento de piquillo de Lodosa

■ **EL DÍA, S/C de Tenerife**

El restaurante-tasca El Maestro, ubicado en La Laguna, sigue en su línea de recurrir al producto de calidad y ese, en definitiva, que cultiva tantos adeptos por sus prestaciones y versatilidad a la hora de cocinarlos.

Precisamente, entre mañana, 8 de octubre, y el domingo día 11, el chef Roberto Díez –adscrito a Euro-Toques–, desplegará unas jornadas dedicadas a un género de gran calidad como es el **pimiento del piquillo** de D.O. Lodosa (Navarra), cocinándolo con óptima materia prima de las Islas. El jefe de cocina mantendrá su carta habitual. Colabora con estas jornadas la empresa Navacan (distribuidor en Canarias de la D.O. Lodosa). Las jornadas: Ensalada de lechugas de la huerta y queso fresco canario aderezada con mojo suave de pimiento del piquillo/Queso de cabra asado y mermelada de piquillos/Pimientos del piquillo rellenos de morcilla canaria con crema de mojo rojo/Lomitos de caballa sobre batata y cebolla confitada a la vinagreta de piquillos/Secreto ibérico de bellota acompañado de "chutney" de pimientos del piquillo. (C./ Viana 45, La Laguna, 922 26 53 60).



EL CHEF ROBERTO DÍEZ./ CEDIDA

PIZZERIA RESTAURANTE
LA PLATA
CARNES PASTAS PESCADOS
Pizzería Restaurante La Plata
Todos los miércoles y jueves de 2009
2x1 en pizzas
POR CADA PIZZA QUE ELIJAS TE REGALAMOS OTRA DEL MISMO PRECIO.
Servicio a domicilio
Teléfono 922.22.91.12
AVDA. LA SALLE, Nº 25, EDIFICIO LA ROTONDA, SANTA CRUZ DE TENERIFE.