

Amigos Canarios del Buen Comer en el “Casa Ángel”

Por: Antonio Pérez Viera

Fotos: José Antonio Melián.

38 Amigos Canarios del Buen Comer, realizamos nuestra sexagésima quinta (65ª) visita a un restaurante de nuestra isla, que en esta ocasión ha sido **Casa Ángel**, que está situado en el Camino de los Rechazos, Nº 77 (El camino comienza a la derecha del Bar Cafetería los Rechazos, por debajo del Bar Canario, al principio de la carretera de bajada a Puerto de la Cruz, desde la autopista del norte).

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

Panes caseros con sobrasada de cochino negro y paté casero de hígado de conejo fresco.

Ensalada ecológica con tomate y queso canario Casa Ángel es un restaurante que abrió sus puertas en 1945 con el concepto de “casa de comidas”, hasta que hace un año, el **chef Adrián Bruins** se puso al mando de los fogones, dándole un radical cambio al estilo de la cocina, basado en la utilización de materia prima canaria y productos ecológicos de cercanía, tratados de forma muy creativa, que los hace especialmente atractivos. El restaurante cuenta con una decoración sencilla, lo que no le impide que sea un lugar ideal para una cenita romántica, para una comida de trabajo o para cualquier tipo de celebración. La presentación de sus platos es muy lograda, lo que propicia que los clientes no se atrevan a probarlos sin antes hacer las correspondientes fotografías que immortalizan el momento. El buen servicio, atento y familiar, y la buena relación calidad-precio cierran el círculo para calificar muy positivamente al **Restaurante Casa Ángel**.

El precio medio es de 25 euros por persona.

Cierra los lunes.

Teléfonos: **663 943 917**

E-mail: casaangelorotava@gmail.com

Web: <https://www.facebook.com/elguiriguanche/>

Su propietario y chef **Adrián Bruins**, es un gran profesional de la restauración con muchísimo bagaje a sus espaldas. Holandés de nacimiento y tinerfeño de adopción, desde hace más de 15 años, ha desplegado sus habilidades culinarias en restaurantes y hoteles de primera categoría. Gran defensor de la corriente “*Slow Food*”, que no es otra cosa, que disfrutar del placer de **comer despacio y con atención**, los productos naturales y las recetas locales, deleitando los sentidos de la vista, del gusto y del olfato sin prisa alguna, **teniendo en cuenta la procedencia de las materias primas** y el [modo de prepararlas](#).

La bienvenida nos la dio **Adrián Bruins** manifestando la satisfacción que le había producido nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los **Amigos Canarios del Buen Comer**, al elegir, su **Restaurante Casa Ángel** para llevar a cabo nuestra tercera visita de 2019, y manifestándonos su pasión por la cocina casera, hecha a mano, sin ayuda de máquinas. Terminó su intervención explicando con todo lujo de detalles el contenido y la preparación de los diferentes platos del menú elegido para la ocasión.

A medida que los **38 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



Panes caseros con sobrasada de cochino negro y paté casero de hígado de conejo fresco



Ensalada ecológica con tomate y queso canario



Croqueta casera de conejo fresco en salmorejo con alioli de gofio.



Flor de calabaza rellena con mousse de queso



Prensado de cochino negro canario con miel de retama, finas hierbas y papas bonitas



Postre de Pedro Rodríguez Dios

Vino blanco seco La Suertita D.O. Valle de la Orotava.

Vino tinto El Penitente D.O. Valle de la Orotava.

Agua, cerveza Warsteiner, refrescos, café o infusión.



Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,17 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.