

Jesús Camacho: Transformando la cocina local con 'Actitud'

En un rincón tranquilo de **Tenerife**, en un mundo donde los sabores y las texturas se entrelazan para crear historias culinarias únicas, vivía un “futuro cocinero” llamado [Jesús Camacho](#). Este pastelero sensible tenía el don de transformar lo dulce en auténticas obras de arte comestibles, capaces de narrar historias profundamente arraigadas en su tierra natal.

Un comienzo humilde en la cocina

Su viaje en el mundo de la gastronomía comenzó de manera poco convencional. En sus primeros días, **Jesús** se encontraba lejos de los **reflectores de la cocina**. Un fregaplatos en el **Restaurante El Patio**. Sin embargo, fue en medio de la humilde rutina de lavar platos, donde surgió su amor por la cocina.

Las bases de la gastronomía lo intrigaron, desde los precisos cortes de pescado hasta la magia de crear fondos cargados de sabor. Pero fue un encuentro inesperado con un pastelero francés, lo que cambió el rumbo de su vida. Este maestro de la repostería le abrió las puertas a un mundo lleno de sabores y texturas que despertaron en **Jesús**, una pasión incontenible por la pastelería.

La búsqueda del conocimiento y la maestría en la pastelería



A pesar de tener algunas recetas bajo la manga, **Jesús** sabía que necesitaba formarse adecuadamente. Aunque asistir a una escuela formal estaba fuera de su alcance debido a sus responsabilidades, no se rindió. Empezó un viaje en busca de conocimiento, explorando fronteras y sumergiéndose en cursos monográficos de pastelería en **Francia y Barcelona**. Con

cada nueva técnica que aprendía, su amor por la pastelería se profundizaba.

Finalmente, **Jesús Camacho** encontró su hogar en el prestigioso [Restaurante Donaire](#) en **Tenerife**, donde se convirtió en el responsable de la pastelería. Aunque su enfoque principal estaba en la pastelería, nunca abandonó por completo su amor por la cocina. Su creatividad y pasión por los ingredientes siempre dejaban una huella en la carta del restaurante.

La magia de la fusión: Productos canarios y técnicas de pastelería en Donaire





En el presente, **Jesús Camacho** se encuentra al mando de la cocina en el **Restaurante Donaire**, donde ha emprendido una nueva etapa en su vida profesional. Esta oportunidad le permite fusionar su amor por la pastelería con su pasión por la cocina. Una dualidad que no solo le otorga una perspectiva única, sino que también le permite crear una filosofía gastronómica que transformará por completo el restaurante.

La filosofía de la nueva carta de **Donaire**, bajo la dirección de **Jesús**, se centra en un principio fundamental: **el producto**. **Jesús** sabe que, aunque la reinterpretación del recetario canario es común en muchos restaurantes, él quiere destacarse de manera especial. Su objetivo es convertirse en un **auténtico embajador de los productos canarios** y, a partir de ahí, darles una vuelta de tuerca.

Aplicar las meticulosas y elegantes técnicas de la pastelería a los ingredientes se ha convertido en su enfoque principal. El resultado es asombroso y se nota claramente en cada plato que sale de su cocina. Los sabores se respetan y realzan, la

presentación es impecable y cada bocado está lleno de un sabor pronunciado que habla de las raíces de la región y su profunda sensibilidad.

La línea maestra de su cocina es clara: cada plato debe incorporar al menos un producto canario. Y si por alguna razón ese producto no está disponible, entra en juego la receta canaria. Un ejemplo perfecto de esta filosofía es el **pato barbarie** de origen chileno, acompañado de un mojo hervido inusualmente exquisito, elaborado con caldo de pollo tostado y un toque picante, todo coronado con berros aliñados. Es un plato en apariencia simple, pero que demuestra que a veces, menos es más. La esencia del producto canario y una receta bien ejecutada que te transporta de vuelta a las raíces de la región.

El arte de la sorpresa en un cuenco

El plato favorito del chef, un plato que ha dejado intocable en la carta debido a los suspiros que arranca a todos aquellos que lo prueban, es una humilde **crema de calabaza ecológica**. Aunque lleva consigo todo el sabor reconfortante de las cremas caseras de nuestras madres, **Jesús** la presenta de una manera que la eleva a un nivel completamente nuevo.

La crema de calabaza se convierte en un espumoso espectáculo. Una textura ligera y etérea que envuelve el paladar con cada cucharada. Para darle un toque crujiente y sorprendente, **Jesús** ha sustituido los tradicionales picatostes por unas algas fritas, que añaden una dimensión de sabor y textura única a la crema.

Se sirve acompañada de un montadito de **pan bao artesanal**, elaborado con esmero en el propio restaurante. Este pan, con jugosa papada de cerdo, aporta un contraste perfecto de sabores y texturas al plato. Cada bocado es una sinfonía de sabores que te transporta a través de los contrastes y las sorpresas, una muestra de la creatividad y la pasión de **Jesús**

por la cocina.

Este plato es el epítome de la visión culinaria de **Jesús Camacho**, donde los ingredientes locales y humildes, se elevan a través de técnicas innovadoras y presentaciones sorprendentes. Cada cucharada es un recordatorio de que la cocina es un arte en constante evolución, y **Jesús** es un maestro en la creación de experiencias gastronómicas que despiertan todos los sentidos y dejan una huella imborrable en el paladar de quienes tienen el privilegio de probarlo.

La magia de Jesús Camacho en pequeños bocados













Los favoritos de aquellos que conocen la cocina de **Jesús Camacho** son los snacks. Estas pequeñas delicias son la representación perfecta de su cocina, que es sensible y humilde, pero al mismo tiempo profundamente significativa.

El primer bocado es un **bombón salado de millo ahumado**, una verdadera obra de arte que refleja su destreza como pastelero. La delicadeza en su elaboración y presentación es evidente, pero que sorprende por la profundidad de sabor que se esconde en su interior.

Tuile de jengibre y canela con batata de Lanzarote, cilantro y miso. Este pequeño manjar se coloca sobre un tuile, una especie de galleta al estilo francés, pero con un giro propio. Jesús la elabora con batata de Lanzarote, mojo y una mayonesa de miso. Aquí, su experiencia pastelera se combina con elementos salados, creando una experiencia única.

El segundo **aperitivo Cebolla de Guayonje texturizada, wakame y mayonesa coreana**, nos recuerda a los postres de vitrina, con

su base delgada que parece una galleta crujiente rota. Sin embargo, **Jesús** lleva esta técnica un paso más allá al usarla en un contexto salado. Comienza con una **cebolla frita de Guayonje**, como si fuera una cebolla frita de perro caliente, y luego la reconstruye con un prensado de manteca de cacao. Este delicioso bocado se sirve con alga wakame y **cebollas de Guayonje encurtidas**, y su sabor es sorprendentemente contundente. La técnica utilizada permite un viaje diferente de sabores en cada bocado.

¿Cómo llegó Jesús Camacho a crear estos aperitivos tan excepcionales? Para él, parece fácil, como si hubiera crecido con estas técnicas en su **ADN gastronómico**. Su habilidad para combinar la sensibilidad pastelera con la profundidad de sabores salados es un testimonio de su talento y su capacidad para reinventar la tradición culinaria.

Ingredientes humildes, platos extraordinarios

En el universo gastronómico de **Jesús Camacho**, la carne es una presencia sutil y cuidadosamente dosificada. En sus dos menús degustación, uno de 12 pasos y otro de 9, ambos culminan con un pato, siendo esta la única proteína cárnica en la experiencia. Lo que destaca en su propuesta, es su capacidad para transformar ingredientes aparentemente simples en platos excepcionales.

El gran desafío para **Jesús Camacho** es demostrar que es posible convertir una simple calabaza o un tomate en un plato memorable. Mientras que trabajar con ingredientes como el caviar, el foie o el bogavante puede ser relativamente seguro en términos de sabor, ya que es difícil hacerlo mal, la verdadera destreza de un chef se manifiesta al tomar ingredientes humildes y elevarlos a la categoría de exquisitez. En **Donaire**, **Jesús** acepta este desafío con entusiasmo.

Un ejemplo de su creatividad culinaria es un plato en el que el protagonista es el coliflor, cocinado al vapor hasta alcanzar el punto perfecto de dureza y luego encurtido en soja y miel de palma. Lo acompaña con una holandesa de mantequilla de cabra y pistachos, creando una sinfonía de sabores y texturas que eleva la humilde coliflor a nuevas alturas gastronómicas. Este plato refleja la habilidad de **Jesús** para resaltar la esencia de los vegetales y convertirlos en protagonistas en un menú degustación creativo consciente del territorio.

**El viaje culinario de Donaire:
Sabores que nos transportan a otros
mundos, pero con los pies en la
tierra**











Así es, la gastronomía es un viaje en sí mismo, un viaje de sabores que nos transporta a lugares lejanos sin dejar nuestro asiento. Si el menú **degustación de Donaire** fuera un viaje, cada plato sería una historia en sí misma, desde el inicio hasta el final, un viaje gastronómico que te lleva de la mano de **Jesús Camacho**.

La narrativa que impulsa el menú se basa en el producto y en el concepto de **Donaire: “cocina local con actitud”**. Aquí, la cocina es una fuente constante de motivación y creatividad. A partir de los productos locales, **Jesús** no se niega a utilizar ninguna técnica de cualquier parte del mundo.

Tomemos, por ejemplo, la crema de calabaza. **Jesús** la transforma en algo que te hace sentir como si estuvieras en **Bangkok**, con una base de leche de coco, citronella, jengibre y galanga. Pero al final, sigue siendo una crema elaborada con calabaza ecológica de nuestra propia tierra. Este plato te permite viajar a través de los sabores, llevándote en un abrir y cerrar de ojos a un rincón lejano del mundo, pero siempre

con los pies firmemente plantados en la tierra que valora y respeta a través de la cocina.

El **prepostre de Amalfi** es otro ejemplo de este viaje gastronómico. Elaborado con limones de una finca ecológica cercana, el **aceite de oliva Oleoteide** de **Arico** y albahaca local, te transporta a la costa amalfitana con solo un bocado. Es un viaje de ida y vuelta rápido, que te hace sentir presente en otro lugar del mundo, pero siempre reconociendo y valorando el trabajo de nuestros agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos locales.

El futuro – Un legado de pasión y creatividad en la Gastronomía Canaria

La cocina de **Jesús Camacho** es un homenaje a la tierra, a sus ingredientes y a las tradiciones locales. Cada plato es una historia que narra el respeto por los productos autóctonos y la capacidad de transformarlos en experiencias que nos hacen viajar sin movernos de la mesa. Es un recordatorio de que, a través de la cocina, podemos valorar y celebrar el esfuerzo y la dedicación de quienes trabajan la tierra y el mar para ofrecernos ingredientes de calidad excepcional.

Su enfoque innovador es un testimonio vivo de cómo la creatividad culinaria no tiene límites, elevando ingredientes cotidianos a la categoría de platos extraordinarios. **Jesús Camacho**, con su pasión, dedicación y amor por la gastronomía, está marcando un avance significativo en la **escena gastronómica de Canarias**. Su legado perdurará como un faro que ilumina un camino hacia una cocina sincera y llena de actitud, que desafía las convenciones y cambia la forma en que entendemos la gastronomía de una región.

Sabores Anónimos: Los Héroes del Silencio en Tenerife

En la mágica tierra de [Tenerife](#), donde el **Atlántico** acaricia las playas de arena negra y los volcanes se alzan majestuosos hacia el cielo azul, vivía un joven llamado [Tinerfe](#). Su nombre resonaba con la historia ancestral de la isla, un tributo a los antiguos [Menceyes](#) que habían gobernado con sabiduría y valentía. Su madre, con orgullo en sus ojos, lo llamó así en honor a aquellos [héroes del silencio](#) que habían dejado una huella indeleble en la tierra que ella tanto amaba. Aunque **Tinerfe** no se veía a sí mismo como un **rey o líder**, encontraba su pasión en algo que, a primera vista, parecía más prosaico, algo que había descubierto de su madre y su abuela : [la pasión por la cocina tradicional](#).

Honrando la tradición y la creatividad en Tenerife



Desde su infancia, **Tinerfe** había sentido un amor profundo por los **sabores y aromas** que su tierra natal ofrecía. Creció escuchando las historias que su madre le contaba sobre los **héroes** que habían dado forma a la historia de **Tenerife**, y supo desde temprano, que quería hacer su parte para honrar ese legado ["La Tradición"](#). A medida que recorría los caminos empedrados y los paisajes exuberantes de la isla sin querer ser **"Influencer"**, **Tinerfe** descubrió que los nombres de los cocineros que tejían los hilos invisibles de una red de tradición y creatividad.

A pesar de sus orígenes humildes, **Tinerfe** no permitió que eso lo limitara. Su amor por la buena mesa lo llevó a explorar cada rincón de la isla, donde descubrió a cocineros apasionados y talentosos que, con cada creación gastronómica, rendían homenaje a **la rica herencia de Tenerife**. Disfrutaba, no solo de los platos que creaban, sino también de la historia que cada uno contaba, una historia de la isla misma.



El tiempo pasó, y muchos de esos cocineros comenzaron a ganar renombre, llevando los sabores de **Tenerife** más allá de las costas de la isla. **Tinerfe** observaba con orgullo sus logros,

sus victorias en concursos nacionales de renombre y su presencia en los medios de comunicación. Pero, como en toda historia, el destino tenía giros inesperados. Los nombres que solían resonar en cada hogar y restaurante, comenzaron a desvanecerse gradualmente. Las luces brillantes y las cámaras, se desplazaron hacia otras historias, y esos sabores de su isla, que creía auténticos, quedaron en silencio.

La hipocresía en tiempos de desastre en Tenerife









Pasaron los años, y un día, **las redes sociales se encendieron** con imágenes desgarradoras: **un incendio forestal devastador** estaba consumiendo los **tesoros naturales de Tenerife**. Era uno de los peores desastres en décadas, y la isla se encontraba al borde de la desesperación y la tristeza. Y en medio del caos y la devastación, los nombres de aquellos cocineros que habían sido olvidados comenzaron a resurgir. Sus perfiles en redes sociales mostraban actos de solidaridad con bellas imágenes y ayuda desinteresada para alimentar a las familias que el fuego le había arrebatado todo.

Tinerfe contempló esas publicaciones con un sentimiento agridulce. **La ira y la frustración lo invadieron** al ver cómo la tragedia había despertado a esos cocineros, quienes ahora parecían mostrar su labor con un brillo de orgullo en las redes sociales. En ese momento, se sintió traicionado, como si estos cocineros solo estuvieran dispuestos a alzar la voz cuando la tragedia impulsaba sus números de seguidores. Sus palabras resonaron en su mente: “¿Resucitan ahora? ¿Creen que su caridad publicitaria puede silenciar las voces de los héroes del Silencio?”

Porque, para **Tinerfe**, los verdaderos **héroes** eran aquellos que habían estado presentes desde el principio, aquellos que no necesitaban focos para hacer lo correcto. Eran los que habían trabajado en silencio, los que habían compartido su amor por la cocina y la cultura local sin buscar reconocimiento. Eran los que habían sido compasivos mucho antes de que la tragedia los forzara a serlo.

Honrando a los héroes del silencio en Tenerife



En medio de su decepción y enojo, **Tinerfe miró hacia el futuro**. Sabía que había algo que podía hacer para honrar a los verdaderos **Héroes del Silencio**, aquellos cuyas acciones habían hablado más fuerte que cualquier palabra. Decidió que continuaría explorando **los rincones de Tenerife** en busca de cocineros talentosos y apasionados, no por fama o reconocimiento, sino por el amor a su isla y su cultura. Quería contar sus historias, las que habían estado ahí desde siempre, sin necesidad de ser reconocida.

Con determinación en sus ojos, *Tinerfe* se embarcó en un nuevo

capítulo de su viaje. Sabía que la verdadera grandeza residía en el compromiso constante, en el apoyo incondicional y en el amor genuino por su tierra. A través de sus palabras y acciones, esperaba resaltar la importancia de esos héroes anónimos que, día tras día, contribuían a mantener viva la esencia de Tenerife y apagar el fuego, de nuestra tierra y de nuestras almas. Porque, al final del día, ser un **héroe** significaba mucho más que solo aparecer en momentos de tragedia; significaba estar presente en cada paso del camino, sin importar las circunstancias.

Silencio resiliente: El legado de Tenerife



En las noches estrelladas de **Tenerife**, mientras el viento susurraba las historias de la isla, **Tinerfe** continuó su búsqueda. Su determinación no se apagó, y su pasión por honrar a los héroes del Silencio solo creció con el tiempo. Sabía que la auténtica grandeza, no necesita aplausos, sino un compromiso constante. Y así, mientras exploraba cada rincón de su amada isla, **Tinerfe** se convirtió en el narrador de historias que recordarían a los héroes olvidados, los que cocinaban con amor y compasión, no por reconocimiento, sino por el **amor a Tenerife y su gente**.

Moraleja



La historia de **Tinerfe y los Héroes del Silencio** nos recuerda la nobleza de actuar sin esperar reconocimiento. Así como reza la frase proverbial **“Que tu mano izquierda no sepa lo que hace la derecha”**, la historia de **Tinerfe** nos insta a practicar la compasión y la generosidad en silencio, sin buscar elogios. La autenticidad de los actos desinteresados brilla cuando se realiza desde el corazón, sin necesidad de focos o reconocimientos. En un mundo centrado en la visibilidad de la vanidad, este proverbio nos desafía a ser héroes anónimos,

cuyas acciones hablan más fuerte que las palabras.

Esa nostalgia de la 'buena' gastronomía

Desde los primeros días de su infancia, **Dácil** descubrió su pasión por la [gastronomía](#) y se entregó por completo a su arte. Durante años, perfeccionó sus habilidades culinarias, experimentando con sabores, texturas y técnicas, hasta que finalmente logró convertirse en una reconocida **chef de alta cocina**.

Pero a medida que alcanzaba el éxito, **Dácil** comenzó a sentir un peso cada vez mayor en sus hombros. Aquella sensación de satisfacción que solía experimentar al cocinar para otros se había desvanecido lentamente. Ahora, mantener un **restaurante de alto standing** parecía cansar no solo su cuerpo, sino también su mente.

Observando los fogones de su cocina, se preguntaba dónde había quedado aquel espíritu inicial de **cocinar para hacer feliz a los demás**. Ahora, todo parecía centrarse en alimentar los egos de los comensales y satisfacer sus exigencias extravagantes. Los clientes no solo buscaban un plato exquisito, sino también una experiencia que les permitiera presumir de su exclusividad en redes sociales.



Dácil se sentía atrapada en un círculo vicioso de expectativas cada vez más altas. El estrés de tener que reinventar constantemente **historias comestibles**, de crear nuevas combinaciones de sabores y presentaciones innovadoras, la estaba agotando. Ya no podía disfrutar plenamente de su pasión porque se había convertido en una carrera contra el reloj, una búsqueda constante por mantenerse a la vanguardia de las tendencias gastronómicas **iuna esclava de emociones vanales!**.

En su interior, anhelaba volver a las raíces de la cocina, a la esencia de compartir una buena comida con seres queridos, a la sencillez de un plato bien preparado que despertara

emociones genuinas. Recordaba con [nostalgia](#) los días en los que cocinaba para hacer felices a otros, sin importar si eran conocidos o extraños.

Raíces: Redescubriendo la cocina con pasión y sencillez



Todo empieza en las raíces, en aquellos momentos en los que nuestras abuelas se encontraban en la cocina. ¿Por qué cocinaban ellas? La respuesta era simple: solo para hacernos felices. En aquellos tiempos, solo existía la voluntad de

brindar amor a través de la cocina.

Dácil recordaba las tardes en las que su abuela se ponía el delantal y se sumergía en el [arte de cocinar](#). No importaba si era un plato tradicional o una receta inventada, siempre había una sonrisa en su rostro mientras preparaba cada ingrediente con amor y dedicación. No se trataba de impresionar a nadie, sino de hacer que todos se sintieran especiales y satisfechos.

Así que decidió dar un paso atrás y reflexionar sobre lo que realmente le apasionaba. Abandonó el restaurante de alto standing y se embarcó en un viaje personal en busca de su verdadera voz culinaria.

Un viaje gastronómico hacia la conexión emocional



Con esta chispa de inspiración, decidió embarcarse en una misión para recuperar la filosofía de antes. Quería devolverle a la cocina su propósito original: brindar la oportunidad de hacer felices a otros a través de la comida. Dejó de lado las exigencias y las modas pasajeras, y se centró en lo que realmente importaba: el sabor, la calidad y la conexión emocional que se podía transmitir a través de cada plato.

Abrió un pequeño restaurante en un barrio humilde, lejos de la pomposidad de la alta cocina. Allí, se rodeó de un equipo de cocineros apasionados que compartían su visión. Juntos, exploraron las recetas tradicionales y las reinterpretaron con

un toque personal, siempre manteniendo la esencia de aquellos sabores que evocaban la [nostalgia](#) de tiempos más simples.

En su nuevo restaurante, **Dácil** recibía a sus comensales con una sonrisa genuina y una hospitalidad cálida. Se preocupaba por conocer las historias y los gustos de cada uno, buscando crear una experiencia personalizada para cada cliente. Ya no se trataba solo de platos exquisitos, sino de brindar un momento de felicidad y conexión a través de su cocina.

La reputación de **Dácil** se extendió rápidamente, pero esta vez era diferente. No eran los críticos los que hablaban de su cocina, sino las personas corrientes que encontraban en su restaurante un refugio de autenticidad y calidez. **Cada bocado era un viaje en el tiempo, un recordatorio de esos momentos felices compartidos alrededor de una mesa familiar.**

Dácil había encontrado su propósito en la cocina: ser una guardiana de la tradición, una portadora de la alegría y el amor que se transmitían a través de la comida. Ya no se trataba de alimentar egos o de estar constantemente a la vanguardia de las tendencias, sino de tocar los corazones de quienes se sentaban a su mesa.

Cocina Sostenible: Repensando el camino de la Alta Gastronomía



Y así, entre ollas y sartenes, recuperó la esencia perdida de la cocina. Demostró que no era necesario estar en un restaurante de alto standing para crear momentos inolvidables. Solo se necesitaba pasión, autenticidad y la voluntad de hacer felices a otros, tal como lo habían hecho nuestras abuelas en tiempos pasados.

Reflexionando sobre su trayectoria, se planteó una pregunta crucial: **¿es sostenible el contexto actual de la [alta gastronomía](#)**? Observó cómo el mundo culinario se había convertido en una carrera de prestigio y competencia que consume la vida de los cocineros.

Los chefs luchaban por mantenerse relevantes, creando platos técnicamente complejos para impresionar a los críticos y a una clientela cada vez más exigente y reducida.

Sin embargo, este enfoque tenía un costo significativo. Los chefs se agotaban física y mentalmente, sacrificando su bienestar personal en busca de reconocimiento. Además, la búsqueda constante de ingredientes raros y exóticos afectaba la sostenibilidad ambiental y la equidad social en la cadena de suministro alimentaria.

Cocina Consciente: El arte de transformar la Gastronomía en Sostenibilidad



Si bien el arte culinario puede ser una expresión creativa y emocionante, también debe ser equilibrado y consciente de su impacto en el mundo.

La cocina no debería basarse únicamente en la capacidad de alimentar los egos y satisfacer las expectativas de unos pocos, sino en la conexión con las raíces, el **respeto por los ingredientes** y la **responsabilidad hacia el medio ambiente y la sociedad**.

Por lo tanto, ella decidió ser parte del cambio. Continuó compartiendo su amor por la cocina, pero adoptó un enfoque más

sostenible y consciente en su restaurante. Colaboró con proveedores locales y agricultores orgánicos, priorizando los ingredientes de temporada y reduciendo el desperdicio de alimentos.

También se convirtió en una defensora de la cocina tradicional y de la importancia de mantener vivas las **recetas y técnicas ancestrales**. En su nuevo enfoque, encontró una mayor satisfacción personal y un sentido de propósito. Demostró que la cocina puede ser tanto una fuente de placer culinario como un agente de cambio positivo en el mundo.

Y, a medida que más chefs y amantes de la gastronomía se sumaban a esta visión sostenible, se sembraba la esperanza de que la alta gastronomía pueda evolucionar hacia un equilibrio entre la excelencia culinaria y la responsabilidad hacia nuestro planeta y nuestra sociedad.

El Sabor de la Mentira: El Intrincado Mundo de Badenol, el Chef Astuto

Una brisa suave acariciaba el rostro de [Badenol](#) mientras contemplaba el horizonte desde la terraza de su modesto apartamento en algún rincón de las hermosas [Islas Canarias](#). Sus ojos cansados reflejaban años de esfuerzo y desilusiones. Aunque poseía una habilidad innata para crear exquisitos platos, sus sueños de convertirse en un exitoso empresario gastronómico se habían desvanecido uno tras otro.

Advertencia: Finas Hierbas no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales, no es pura

coincidencia

Badenol había probado suerte en múltiples proyectos, pero ninguno de ellos había prosperado. Sus restaurantes habían sido víctimas del azar y de la mala suerte, o al menos eso es lo que solía decir a los demás. En realidad, su fracaso radicaba en su falta de enfoque y su incapacidad para gestionar adecuadamente los negocios.

La Paradoja de Badenol, el Chef Mítico de los Sabores Locales



Sin embargo, **Badenol** poseía una astucia especial, un talento para crear personajes y envolverse en una maraña de mentiras que había descubierto accidentalmente durante uno de sus viajes culinarios. Había creado un personaje ficticio llamado “**Señor Éxito**”, un chef afamado que aparentemente había triunfado en todos sus proyectos. Bajo esta identidad falsa, **Badenol** había logrado engañar a muchos empresarios y obtener contratos de asesoramiento gastronómico.

Su reputación como “**Señor Éxito**” se había extendido rápidamente por todo el **archipiélago**. Su supuesto conocimiento

profundo de los productos locales y su habilidad para transformarlos en obras maestras culinarias lo habían convertido en un objeto de deseo para muchos empresarios de la zona. Paradójicamente, a pesar de sus propios fracasos como empresario, **Badenol** era ahora el sello de éxito que muchos buscaban.

Badenol y el Poder de la Tentación Gastronómica



Un día, mientras saboreaba un delicioso **mojo picón** casero, **Badenol** recibió una llamada que cambiaría su vida. Era la prestigiosa familia **González**, propietaria de una cadena de **hoteles boutique** en **Tenerife**, quienes deseaban contratarlo como consultor para mejorar su oferta gastronómica. Aunque sabía que no era merecedor de tanta confianza, la tentación de aceptar el trabajo fue irresistible.

Badenol se puso su mejor traje y, con una sonrisa engañosa en el rostro, se presentó en la reunión con los **González**. Habló con pasión sobre la importancia de utilizar ingredientes locales frescos y resaltó la necesidad de una presentación innovadora para cautivar a los comensales. A medida que hablaba, su carisma y habilidad para contar historias cautivaron a la familia **González**, quienes no podían resistirse a la idea de contar con el famoso **“Señor Éxito”** en su equipo.

Con cada nuevo proyecto en el que se involucraba, **Badenol** se veía obligado a mantener viva su mentira, pero también se desafiaba a sí mismo a ser mejor y a aprender de sus propios consejos. A medida que crecía su fama, su confianza como chef y asesor también se fortalecía. Comenzó a rodearse de talentosos profesionales gastronómicos que lo ayudaban a mantener la fachada y a crear experiencias culinarias únicas.

A medida que **Badenol** seguía construyendo su imperio gastronómico bajo la falsa identidad de **“Señor Éxito”**, la carga de la mentira se volvía cada vez más insostenible. Sus éxitos y reconocimientos se basaban en un engaño, y aunque disfrutaba de la fama y el prestigio, su conciencia comenzaba a corroerse lentamente.

Desenmascarado por el Sabor: La Caída del Chef Astuto



Un día, mientras se encontraba en una importante gala culinaria en las [Islas Canarias](#), ocurrió algo inesperado. Durante su discurso de aceptación de un prestigioso premio, un comensal que había descubierto su verdadera identidad se levantó y reveló la verdad ante todos los presentes. La sala quedó en silencio mientras las palabras de traición resonaban en los oídos de **Badenol**.

La vergüenza y el desprecio se apoderaron de él mientras veía cómo los rostros antes admirados se tornaban en miradas de decepción. Su reputación se desmoronó en cuestión de segundos

y su imperio se desvaneció como un sueño efímero.

Sin embargo, el verdadero golpe para **Badenol** fue la pérdida de su propia identidad. Había construido una vida entera basada en la falsedad, y ahora se enfrentaba al vacío y la soledad. Se retiró del mundo culinario, avergonzado y desesperado por encontrar un sentido en su existencia.

Despojado de su éxito y reputación, **Badenol** se convirtió en un alma perdida en las **Islas Canarias**. Se refugió en la tranquilidad de un pequeño pueblo costero, alejado de la mirada pública. Allí, entre las olas del océano y los cálidos rayos del sol, reflexionó sobre su pasado y la tristeza que lo embargaba.

Trazando la Verdad: El Camino hacia la Autenticidad y la Felicidad

La tragedia de **Badenol** dejó una poderosa lección: no se puede construir una vida basada en la mentira y el engaño. El éxito verdadero y duradero solo puede alcanzarse a través de la honestidad y la autenticidad. Las mentiras solo conducen a la destrucción y la pérdida de uno mismo.

La historia de **Badenol** sirvió como un recordatorio sombrío de que el camino de la falsedad nunca lleva a la verdadera felicidad. Su trágico desenlace dejó una huella imborrable en aquellos que conocieron su historia, recordándoles que el camino hacia el éxito debe estar forjado por la integridad y la sinceridad.

Finas Hierbas: Sabores e historias reales que deleitan el paladar

Advertencia que deberás tener en cuenta: [Finas Hierbas](#) no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales en las historias, no es pura coincidencia

Había una vez un mundo en el que los sabores se entrelazaban con las historias, donde los [restaurantes](#) eran escenarios de emociones y los cocineros eran los protagonistas de relatos llenos de pasión y creatividad. Era en este mundo donde nacía una nueva etapa de **Finas Hierbas**, un espacio dispuesto a explorar y compartir las narrativas más auténticas y fascinantes del universo culinario.

En mi pequeño mundo no encontrarás meras reseñas gastronómicas, sino narrativas envolventes que te transportarán a los rincones más exquisitos y sorprendentes del mundo de la comida. Nos sumergiremos en restaurantes con encanto, donde cada visita se convierte en una **aventura gastronómica única**. Descubriremos los secretos y las historias detrás de esos lugares emblemáticos que han dejado una huella indeleble en los paladares de quienes los han visitado.



Y es que ahora, después de tantos años como periodista gastronómica y cansada de tanta hambre detrás de las letras, en **Finas Hierbas**, los invito a adentrarse en el mundo de la gastronomía desde una perspectiva narrativa como herramienta principal. Cada historia está cuidadosamente elaborada para despertar emociones y sumergirte en el universo de sabores y experiencias culinarias.

Deconstruyendo el Éxito: Críticas sin censura y lecciones de fracaso en Finas Hierbas

Pero el mundo de la gastronomía no es solo éxito y reconocimiento. En **Finas Hierbas** también encontrarás **críticas auténticas, sin filtros ni tapujos** y daré espacio a las **historias de fracaso**, porque sabemos que de los errores se aprende y se construye el éxito. Conoceremos las adversidades que han enfrentado algunos chefs y emprendedores gastronómicos, las derrotas que parecían insuperables y las lecciones que puedes aprender tras sus tropiezos.

Sabores y Relatos: Explorando la gastronomía a través de la narrativa en Finas Hierbas

Creo en el poder de las historias reales para deleitar el paladar y en la capacidad de la gastronomía de conectarnos a nivel humano y por esto, en mi nueva etapa por **Finas Hierbas**, la narrativa se trenza con los sabores, las personas y las experiencias. Te invito a unirte a nosotros en este viaje culinario de descubrimiento, donde cada página es un deleite para los sentidos y cada historia es una invitación a saborear la vida en su máxima expresión.

¡Bienvenidos a Finas Hierbas, donde las historias reales se convierten en un festín para el alma y el paladar!

Jerarquía inversa

gastronómica

Invertir la jerarquía gastronómica en favor de las propuestas cuya técnica, se pone al servicio territorio como expresión de la identidad.

Nunca antes en la historia los consumidores hemos tenido acceso a alimentos tan diversos como en el mundo occidental actual.

Los avances realizados por el sector agroalimentario en cuanto a métodos de conservación, envasado y transporte, han reducido considerablemente la presión sobre el nicho ecológico.

Los mercados ya no funcionan a nivel nacional, pues las empresas agroalimentarias transnacionales distribuyen productos a escala mundial: carnes y pescados congelados, conservas, quesos, etc.

Los [alimentos](#) se trasladan de un país a otro y recorren distancias considerables a lo largo de su vida, ya que se desarrollan a partir de las semillas, en el caso de los vegetales; y del nacimiento, en el caso de los animales, para convertirse en alimentos cocinados.

Es habitual encontrar ostras gillardeau francesas y skrei de Noruega en las neveras en pleno verano. El zumo, exprimido de las naranjas de California, llega a Europa como un producto fresco envasado en cartones.

Desconexión de los orígenes

Los alimentos modernos se han deslocalizado, es decir, se han desconectado de sus orígenes geográficos y de las limitaciones climáticas tradicionalmente asociadas a ellos.

En Francia, por ejemplo, una serie de productos que hace treinta años todavía eran desconocidos, como el aguacate, el kiwi o la piña, se han convertido en parte de la dieta cotidiana.

La gran distribución ha desarrollado sus secciones de [alimentos](#) exóticos y el número de productos aumenta constantemente. La salsa de soja, el nuoc mam, el guacamole, los tacos y la taramasalata se encuentran en los supermercados.

En estos fenómenos económicos y sociales subyacen los signos, y a veces los síntomas, de una crisis de identidad que ha cristalizado en el ámbito de los alimentos perjudicados por los procesos industriales.

Invertir la jerarquía gastronómica

Como sociedad, debemos proponernos una retrospección a los valores de la naturaleza como un principio para conectar con las auténticas fuentes de la existencia gastronómica.

Invertir la jerarquía gastronómica en favor de las propuestas cuya técnica, se pone al servicio territorio como expresión de la identidad.

Apostar, como cocineros, por esas recetas que forman parte de nuestras biografías, historias vivas, facetas sólidas y fijas de nuestro pasado, y adaptables, siempre en desarrollo, características del presente y del futuro.

Como editora, es maravilloso ver un renovado interés en la cocina arraigada a un territorio “esa cocina de siempre” que, a su vez, genera una gran creatividad interpretativa... Las historias significan que una receta y su creador, se han archivado en la mente de aquel que las probó.

Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.

Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman

Fotos: © Kyoko Hamada

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de *Modernist Cuisine*, un proyecto de investigación relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

¿Cómo se vive la cocina en su casa?

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?

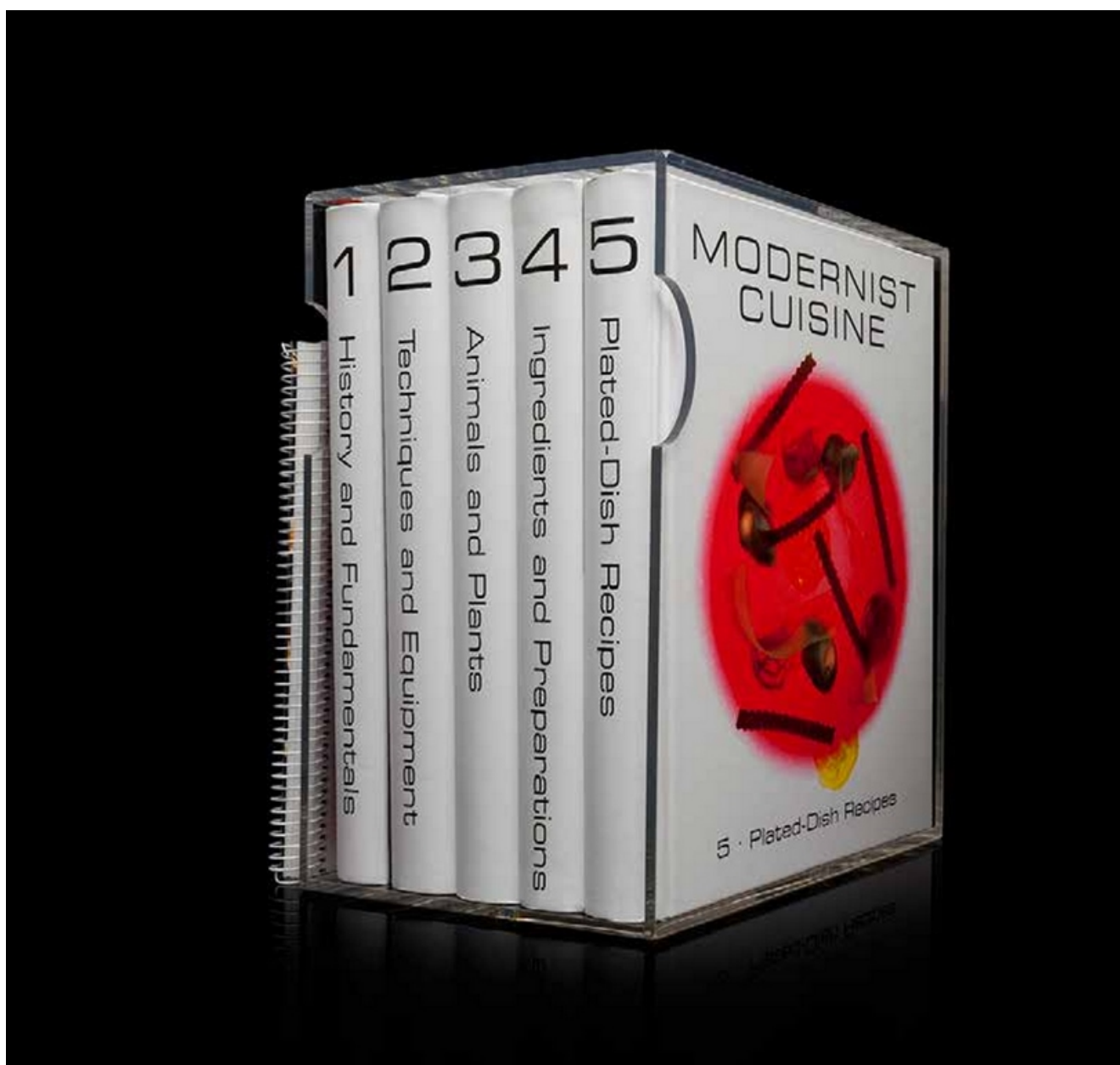
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo

suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses, la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo, las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, "Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído".



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

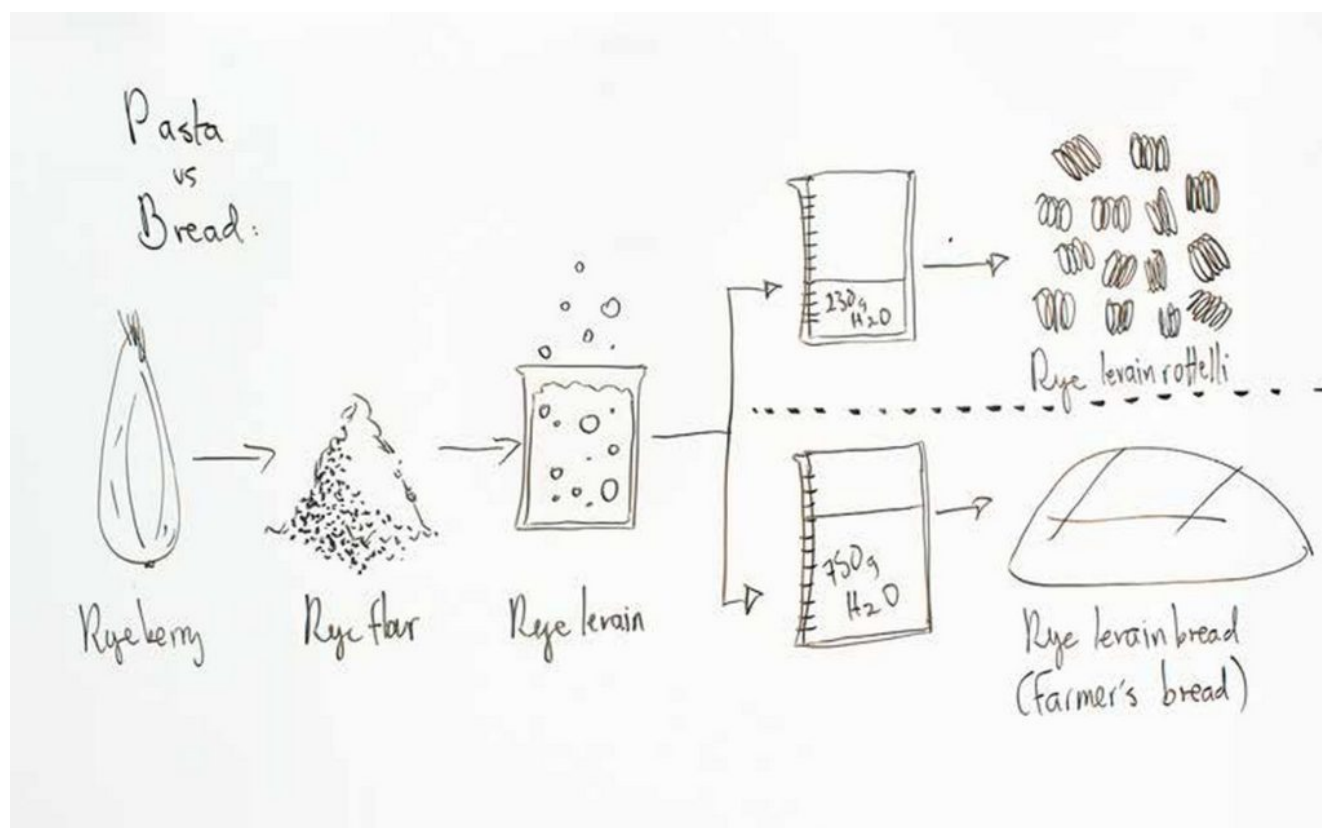
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de “x”, pero “x” no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.

Omelet Puerto, un 'Street Food' de mercado que 'se sale'

En Omelet Puerto, desde sus brunch hasta los bocados para la hora del almuerzo y sin dejar atrás a las propuestas que les dan picardía a la vida nocturna; fueron creados con un pensamiento crítico que le da la vuelta de tuerca al 'Fast Food Tradicional'.

No son solo los lugares de moda para comer en Tenerife los que nos convierten en la envidia del mundo gastronómico: es hora de salir a la calle.

La cultura ['street food'](#) de diferentes establecimientos se ha disparado en los últimos años: propuestas desenfadadas y canallas que han comenzado a actuar como caldo de cultivo, introduciendo silenciosamente (y sin que nos demos cuenta) en el mundo de los restaurantes, que empiezan a incluir algunos 'guiños' de comidas informales, en sus elegantes y complejas cartas.

La comida callejera no solo es asequible y cosmopolita: ofrece la oportunidad de apoyar a los emprendedores entusiastas, descubrir nuevas cocinas y tal vez encontrar los grandes nombres del futuro.

En este sentido, Omelet Meeting Point en Santa Úrsula, ha estado jugando a largo plazo en el mundo de los panes.

Con una oferta diferente e innovadora de bocadillos y hamburguesas que mezclan el concepto 'Street Food' de calidad con las recetas tradicionales y el producto de cercanía, antes de hacerse con su segundo establecimiento Omelet Puerto en

Puerto de la Cruz.



Y es que es justo en la ciudad portuense conocida por sus playas de arena volcánica oscura y el inmenso zoo Loro Parque; donde Omelet juega en otra liga.

Sus propuestas que nos invitan a hacer un recorrido por diferentes conceptos de la cocina Street Food del mundo; están cargadas de sabor, contraste y un equilibrio que definitivamente engancha.

Los placeres culposos no tienen por qué estar hechos de carne y pan, así lo pone de manifiesto Omelet Puerto de la Cruz; que a ha contado con el asesoramiento del [Chef Pau Bermejo](#) para la creación de una carta a la que no le sobra nada.

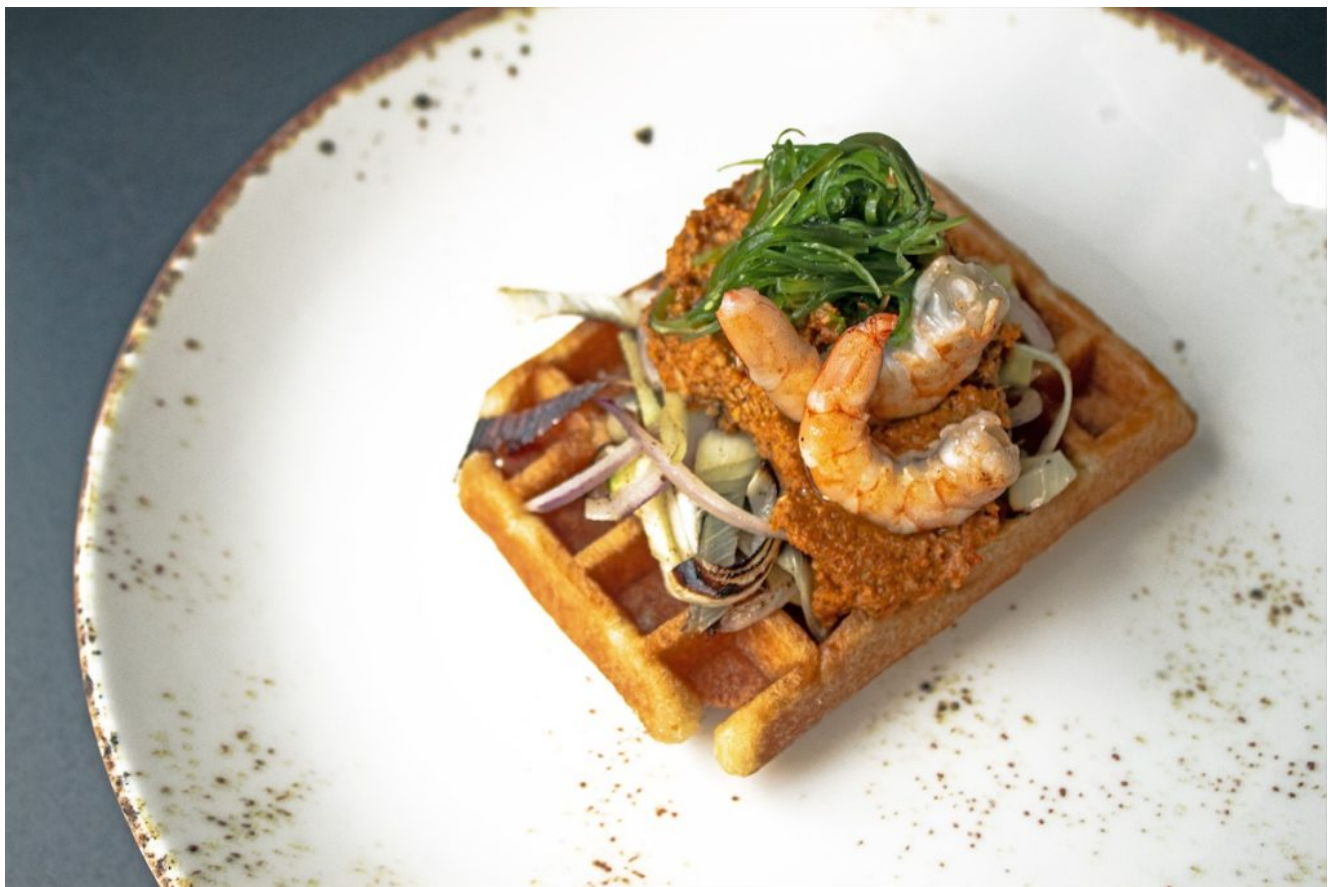
Desde sus brunch hasta los bocados para la hora del almuerzo y sin dejar atrás a las propuestas que les dan dan picardía a la vida nocturna; fueron creados con un pensamiento crítico que

le da la vuelta de tuerca al 'Fast Food Tradicional'.

Omelet Puerto, un Street Food de Mercado







Y una vuelta de tuerca es precisamente lo que él Chef Bermejo e Isaura quisieron plasmar, cambiar ese pensamiento de 'mala

alimentación' unido a la comida rápida.

'El primer concepto que tenemos en Omelet es que todo producto tiene que ser fresco, es una cocina casual, una cocina de mercado, donde las papas se pelan y se fríen al momento', nos comenta el chef Pau bermejo.











Así nace en Omelet Puerto la recuperación de una receta muy tradicional en Canarias, la de arrugar las papas para luego guardarlas y freírlas.

‘Este concepto de papas arrugadas fritas la hemos introducido para la elaboración de diferentes propuestas de la carta como las papas ranchera o las bravas’, añade el chef.

En cuanto al concepto, el chef nos comenta ‘hemos querido hacer un recorrido al mejor estilo street food de mercado, un mestizaje de culturas’.

Por su parte, para Isaura Pacheco, la alma mater de Omelet, lo que primaba era hacer una carta diferente a Omelet Santa Úrsula, pero sin perder la filosofía con la que vienen trabajando hasta ahora.

Entre un Brunch y un Breackfast





Con ese amplio mestizaje de culturas con el que cuenta una

ciudad cosmopolita como el Puerto de la Cruz, el Chef tenía claro apostar por 2 conceptos para el desayuno.

‘Le hemos dado importancia, cuidado y separado los conceptos del brunch y Breackfast, para que se puedan disfrutarse en su forma mas original’.

En Brunch, para una desayuno tardío, ofrecen 3 propuestas diferentes: Vital, Nórdico y Canario. En Breackfast, para un desayuno completo, podrás elegir entre el francés, el italiano, el balcánico y el canario.

El Plato Estrella del Chef





Para el Chef, enamorado de cada uno de los platos de esta carta, definitivamente siente una especial fascinación por los waffles, un concepto que aunque arriesgado por su combinación insólita de sabores, se ha ganado 'a pulso' los aplausos de todo el que los prueba.

'Un buen día y dentro de la locura del cocinero me hice un

‘pollo tika’ en casa y lo monté sobre un wafle común. ¡Estaba increíble!’

‘Fue una receta que quería probar introducir desde hace mucho tiempo sin éxito, debo reconocer que era difícil de encajar en el público’.

‘Mi último viaje a Tenerife para apoyar a Isaura en la creación de la carta de Omelet, coincidió con el lanzamiento de un wafle salado de Foster Hollywood y me dije ¡este el momento!’.

Por último, Pau reconoce que como asesor ‘es fácil trabajar y mantener el concepto inicial de una carta cuando logras hacer equipo, y en este sentido, Isaura ha logrado un engranaje increíble en Omelet. Siente pasión por lo que hace y está enamorada de su carta. Además, cuando creamos o hacemos un cambio, siempre le aporta a mis ideas una ‘dosis de realidad’, le pone orden a mis locuras de cocinero y siempre en cada una de las recetas le añade ese guiño muy personal y muy Omelet’.

Este espacio que, definitivamente no tiene sustituto, está abierto de martes a domingo. Los Brunch, exclusivos bajo reserva, se sirven los sábados y domingos.

¿Nuestros favoritos?

El wafle chili crab que propone un viaje a Singapur con unos matices exóticos increíbles. El cachopo canario con pan cristal, cachopo de cochino negro, almogrote, mermelada de higos y mayonesa de mojo picón.

No debes dejar de probar: el bao de pollo tikka agridulce, los noddles, las Omelet a la minute y las hamburguesas gourmet ahumadas en madera de almendro servidas con papas deluxe canarias.

¿Donde?

Horario: martes a domingo de 09:00 a 23:00

Vinicultores, los audaces alquimistas de la tierra

Recordar una primera [experiencia vinícola](#) es tan potente como el recuerdo de un primer beso. Desde ese momento romántico te vas a enganchar a la idea de que una copa de vino, incluso de las normales, va unida a la seducción.

A lo largo de los años he descubierto que cada vino tiene su propia voz, al igual que cada vinicultor. Los vinos hablan sí se les escucha con atención, pero los viticultores rara vez tienen una plataforma para dar voz a sus visiones.

Detrás de una botella de vino... están Vinicultores

El primer requisito de un buen vinicultor es el conocimiento práctico y teórico. Fuera de eso, el enólogo... debe entender el vino, saber realmente escuchar. Al igual que un artista que trabaja con un lienzo y pinturas, o un director de orquesta que trabaja con una partitura y una orquesta; los enólogos trabajan con una paleta de uvas, disponiendo cientos de opciones discretas mientras buscan alcanzar sus propias visiones personales.

Los vinicultores hablan con muchas voces para personalizar el

proceso y poner de relieve sus luchas y sus objetivos. Reconocen los peligros de la vida agrícola, los costes financieros y las tensiones de la comercialización.

Para muchos, sus palabras fluyen tan fácilmente como el vino de una botella descorchada. A otros les costó un poco de esfuerzo.

Reciben muchos nombres: vinicultores, viticultores o enólogos. Algunos son recién llegados que se lanzan a una aventura inexperta, encantados por el caché de un negocio difícil que abarca tanto el arte como la artesanía.



Los vinicultores son audaces alquimistas modernos en busca de nuevos avances y tecnologías para transmutar la uva en el vino. Disfrutan de un trabajo con pocos momentos de aburrimiento. Esperan con impaciencia cada nueva temporada y disfrutan de un compromiso durante todo el año para superar los caprichos de la naturaleza.

La felicidad de un vinicultor comienza con una gran cosecha de uvas bien portadas que mantienen su potencial desde la cepa hasta la botella. Cuando todos los elementos positivos se combinan para producir azúcares, ácidos y taninos en las proporciones y cantidades adecuadas en las uvas. Una combinación perfecta de acontecimientos es un evento raro, algo que hay que desear con devoción. Con demasiada frecuencia, los desafíos de las vides caprichosas y los aspectos negativos del terruño desbaratan sus mejores planes.



Cada *terroir* aporta retos especiales como amigo fiel o caprichoso del vinicultor. Hay quienes sostienen que el *terroir* es el único factor absoluto del vino, pero la habilidad del vinicultor controla la naturaleza en pos de una tarea esquivada. El autor sostiene que la perspectiva y las habilidades personales de un vinicultor son las fuerzas más poderosas para aprovechar el comportamiento impredecible de la naturaleza y para gestionar todos los demás factores del

terruño que influyen en la cosecha de cada temporada.

Existe una relación simbiótica entre las vides, las uvas, la naturaleza y los vinicultores, pero es la mano humana quien toma el control final con negociaciones, paso a paso. Con cientos de decisiones cuidadosas para metamorfosear las uvas en vino. Al fin y al cabo, las uvas no se meten solas en una botella.

El mejor de los mundos posibles ocurre cuando la naturaleza y el talento se alían para producir una gran cosecha de uvas y un vinicultor puede acariciar, masajear y convertir esas uvas en un buen vino.

Me gusta pensar que el vino es la voz de su creador y que, al final, un tándem perfecto entre el vinicultor y la naturaleza hace que él [vino de canarias](#) cante.



**Bacalao a la parrilla con
fideos, laksa y sambal
blachan**

Inspirada en las rectas de Rick Stein's

La idea de este plato es muy sencilla: un bonito y grueso filete de bacalao a la parrilla y ponerlo encima de una laksa de especias y coco con fideos de huevo, de modo que los delicados y suaves copos de bacalao tengan un sabor dulce frente a la exótica fragancia del coco y el chile. También es excelente con un filete grueso de pargo, fletán o un eglefino.

Sirve para 4 personas

120 ml de aceite de girasol, más un extra para pincelar

450 ml de caldo de pollo o de pescado

4 filetes de bacalao con piel de unos 175-225 g c/u

50 g de fideos de huevo secos

400 ml de leche de coco

100 g de brotes de soja

4 cebolletas, cortadas en diagonal

Un puñado de menta, albahaca y cilantro picados

1 lima, cortada en 4 gajos

Sal marina y pimienta negra recién molida

PARA EL SAMBAL BLACHAN

2 hojas de lima kaffir (opcional)

8 guindillas rojas medianas, sin semillas y cortadas en rodajas

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de blachan (pasta de gambas secas)

Ralladura y zumo de 1 lima

Blachan: es una pasta de camarones secos de color marrón oscuro, picante. Es un ingrediente esencial en la cocina del sudeste asiático, particularmente en Tailandia, y se usa en cantidades muy pequeñas en sopas y curry.

Si utilizas hojas de lima kaffir, debes quitarles las espinas y desmenuzarlas muy finamente. Colócalas en un miniprocador de alimentos con las guindillas, la sal, la pasta de gambas, la ralladura y el zumo de lima y mézclalas hasta obtener una pasta gruesa. Colócala en un bol pequeño para servir.

PARA LA PASTA DE LAKSA

25 g de gambas secas

3 guindillas rojas medianas picadas

2 tallos de citronela, sin las hojas exteriores y con el corazón picado

25 g de anacardos sin tostar

2 dientes de ajo

Un trozo de jengibre fresco de 2½ cm, pelado y picado en trozos grandes

1 cucharadita de cúrcuma en polvo

1 cebolla pequeña, cortada en trozos

1 cucharadita de cilantro molido

Zumo de 1 lima

Laksa: La salsa Laksa es un plato de pasta originario de Malasia. Es el plato representativo de Malasia y Singapur.

Cubre las gambas secas con agua caliente y déjalas en remojo durante 15 minutos. Escúrrelas y ponlas en un miniprocador de alimentos con el resto de los ingredientes y 2 cucharadas de agua fría. Mezcla hasta obtener una pasta suave.

Elaboración

Calentar el aceite en una sartén grande, añadir la pasta de laksa y freír durante 10 minutos, removiendo constantemente, hasta que huela muy bien. Añadir el caldo y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

Precalentar la parrilla a fuego alto. Untar ambos lados del bacalao con un poco de aceite de girasol y sazonar con un poco de sal y pimienta. Coloca en una bandeja de horno ligeramente aceitada, con la piel hacia arriba, y asar durante 8 minutos.

Mientras tanto, coloca los fideos en una cacerola con agua hirviendo con sal, tápalos y retíralos del fuego. Déjalos en remojo durante 4 minutos y escúrrelos.

Añade la leche de coco a la sopa y cuece a fuego lento durante

3 minutos. Añade los fideos, los brotes de soja, la cebolleta y 1 cucharadita de sal.

¡Llegó el momento de servir!

Para servirlo, reparte el laksa con una cuchara en 4 platos soperos grandes y calientes. Coloca un trozo de bacalao en el centro de cada uno. Esparce la menta, la albahaca y el cilantro picados alrededor del borde y luego vierte un poco del sambal blachan sobre el bacalao. Servir el resto por separado. Sirve los trozos de lima aparte para que sean utilizados al gusto de cada invitado.