

México sabe a Chile Verde

Definitivamente hay que decirlo, Santa Úrsula es hoy por hoy, uno de los municipios con más posibilidades y propuestas gastronómicas en el norte de Tenerife, capaces de satisfacer a casi todos los paladares. Con una restauración que va desde (creo) la mayor presencia de Guachinches, así como restaurantes con cartas tan, pero tan variadas, que hasta cuando entras a comer en una cafetería, te encuentras a un chef haciéndote una de las mejores propuestas italianas.

Pero este ["YoLoProbé"](#) estará escrito para un restaurante que, a parte de tener una de las mejores y auténtica comida mexicana, (desde Guadalajara), que he tenido el gusto de probar, el cariño y el amor por la cocina, sale en los platos y en todo el restaurante, les hablo del ["Chile Verde"](#), ubicado en Carretera Provincial, 191, local 6, Santa Úrsula.



México sabe a Chile Verde

La mayoría de las veces, que nos dirigimos a comer y a

degustar esta gastronomía, que aparte de estar **iPadrisima!** como se diría en México; nos cuelean una TEX-MEX, la cual, aunque también tiene sus adeptos y es válida, es una propuesta con otras singularidades, pero si hablamos de la cocina de Romina, su propietaria y chef, oriunda de Guadalajara, todo es otra dimensión, estamos hablando de auténtica comida mexicana, así que, si estás decidido a venir al **Chile Verde**, te digo que hasta los **nachos** son hechos en casa.

México sabe a Chile Verde

Para quienes no lo sepan, en el año 2010, la gastronomía mexicana fue declarada **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**

Por eso, cuando hablamos de gastronomía mexicana, es justo este tipo de propuesta, cargada de raíces, colores, ingredientes, sabores y recetas que cambian según poblado o ciudad. Pero vamos a los manteles, este menú llegó de forma inesperada, ya que no vine a comer, vine a trabajar fotografías para el reto de la hamburguesa y cuál buena familia que atiende a sus invitados, nos invitaron a su mesa familiar en la que, tanto **Leonor Mederos** como yo, nos sentamos con el equipo completo de cocina y amigos de la casa en una gran mesa al mejor estilo mexicana.



Maravillosa mesa servida en El Chile Verde

Empezamos con *"Totopos de maíz, aguacate y chile jalapeño"* o sea guacamole con nachos, como les comenté antes, los nachos son hechos en casa con la receta de Romina, así que olviden los sabores industrializados, estos saben a maíz, a millo, a

totopo como lo queramos llamar, y les cuento, aquí se empieza a sentir la diferencia y lo auténtico de la **sazón mexicana**.



“Asada”

¿El guacamole?

A parte de la receta de Romina, piensen en la maravillosa potencia de los aguacates canarios y, aun así, no se darán una idea del sabor tan exquisito de lo más simple, ese rico aire de cilantro que nos queda en el paladar, es sin igual.



Hasta los nachos son hechos en casa.

Tengo que mencionarles que el maridaje no pudo ser mejor, una jarra (que termino creciendo hasta 3) de “*Margarita*” con 60 ml de **tequila blanco** o reposado, 40 ml. de triple seco o de licor de naranja, 60 ml **zumo de lima**, Sal y sirope de azúcar (para adornar la copa en su superficie) Hielo y Copa de boca ancha, bueno no, lo siguiente, comer aquí es una fiesta definitivamente. Para proteger el medio ambiente, sorbida en pajillas comestibles.

En la mesa, “*Tacos al pastor*”, que gloria a la vista. Hay tacos, muchos tacos y eso me causa un gran placer, este taco es uno de los más famosos y reconocidos en México como muchas otras partes del mundo, incluso, en diferentes regiones del país azteca está presente con diferente nombre, por ejemplo, en el **norte** se le suele decir Taco de adobada.



“Tacos al pastor”

Perdón, se me olvidó comentarles, aunque ya lo deben sospechar, las tortillas de maíz, también son hechas en casa, brutal ¿no?, Sigamos carne de cerdo adobada con **achiote** y jugo de naranja, bacon, piña, cebolla y cilantro.

Achiote, también se conoce como onoto, en Venezuela se usa para engrasar las hojas de plátano y adobar el guiso de las hallacas, por ejemplo, pero, ahora bien, qué maravilla de mezcla de sabores en boca, ese cítrico al compás del sabor del cochino es para no contarlo, este restaurante, no tiene desperdicio, pero ni un gramo.

Pasemos al próximo, que buen ambiente se respira, sabes esa sensación de cuando te quieren hacer sentir bien, de manera sincera, mejor que en casa, esa es la atmósfera.

Los platos de **tacos** pasaban de manos en mano, circulando cual autopista gastronómica, así que nos llegó el “Asada” la **tortilla de maíz**, pero esta vez con una carne de ternera muy

bien sazonada, suave con cebolla y cilantro. Para mí, el **cilantro** es de esas hierbas que, con entrar en el paladar, ya te inunda tus sentidos y te hace saber que está presente, este taco igual de delicioso.

Ya solo me queda un taco por **probar**, aunque esto está, para probarlos todos, cada uno de los platos de la carta, pero este final abrirá las puertas a un postre que... ya les cuento más adelante.



Esta vez la carne de ternera viene acompañada de bacon, **pimientos** verdes y amarillos, cebolla y queso.

En este taco se ven esos colores que siempre recuerda la **gastronomía** mexicana, verdes, amarillos, ese beige de la **tortilla**, el blanco del queso, con el toque rojo, es para recordar la bandera del hermano país.

Que les puedo describir que no haya hecho, maravilloso, sabroso, pero ahora me va a tocar hablar del postre...un pedacito de cielo en la boca.

"Pan de Elote", **Maíz**, millo, jojoto etc., bueno, estoy seguro que, quien prueba este rico y latinoamericano postre no podrá resistir la idea de volver a probarlo una y otra vez, además sobre **"Arequipe"** Colombia o como se conoce en Francia *"Confiture de laiteste"* **manjar** es el resultado de la mezcla de culturas, el maíz originario del continente americano con la introducción de la **repostería** europea, son, sin duda alguna, los factores que parieron este ponqué, que pasa de ser una tarta, a uno de los mejores representantes de la transculturización de la **conquista**.



"Pan de Elote"

"El Chile Verde" es la cocina de Romina, la cocina de una auténtica cocinera mexicana, así que, mi recomendación para venir a este restaurante es de 10 puntos...hasta el próximo YoLoProbé.