

Chef Beatriz Bello, con un norte claro en su cocina

FOTOS: [Oscar León](#)

Garachico tiene un especial encanto, de eso no cabe ningún tipo de duda; es una zona con gran afluencia de turistas, incluso, de muchos extranjeros afincados en la zona que degustan y valoran tanto el paisaje, como la gastronomía que ofrece este municipio tinerfeño para vivir.

Este gran contingente de ciudadanos de otras latitudes hace que la demanda por comer pescado sea muy importante, ya que si algo está claro, es que el turista viene buscando comer buen pescado y fresco.

Definitivamente, a la hora de hablar de comer pescado hay que recordar esa famosa frase de “somos lo que comemos” de Ludwig Feuerbach, filósofo y antropólogo alemán; mencionada en su libro “Enseñanza de la alimentación” cito textualmente: *“Wollt ihr das Volk bessern, so gebt ihm statt Deklamationen gegen die Sünde bessere Speisen. Der Mensch ist, was er isst”*. Que traducido dice: “Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados, denle mejores alimentos. El hombre es lo que come”.

Queda claro que comer pescado es una de las mejores opciones alimenticias, sin dejar de entender lo importante de una dieta balanceada en todos los aspectos, pero aclarado esto vayamos a los manteles del [Restaurante Ardeola](#), con Beatriz Bello, una chef con un norte claro en su cocina y mi amigo Ángel Garrido como jefe de Sala.

Hay quienes creen que los nuevos restaurantes tienen un corto ciclo de vida, y aquí les voy a dar decir que no comparto esta apreciación; con este restaurante les daré un primer ejemplo - que eso no es una regla a tener en cuenta-, Ardeola cumplió en

el 2017 ocho años de continua labor y ahora va hacia su primera década y en el mismo local.

Tanto Ángel como Beatriz han sabido interpretar lo que la gente de su zona, como es Garachico, espera de un restaurante. Han sabido comunicarse gastronómicamente con sus comensales, asiduos, flotantes y extranjeros afincados, Ardeola seguro está dentro de sus agendas culinarias.



“Caballas marinadas con escabeches de cítricos (naranja y jengibre) Cebolla, Salsa de yogurt y frutos secos”

Ya para hablar de este [“YoLoProbé”](#),_ comenzamos con unas “Caballas marinadas con escabeches de cítricos (naranja y jengibre) cebolla, salsa de yogurt y frutos secos” bueno esto lo llamo yo, tomar el toro por los cuernos, lo noble, pero rico de la carne de una caballa convirtiéndola en un plato sofisticado, lleno de matices, de aromas agradables. En boca les puedo decir que con unos claros rasgos de exquisitez, ese toque de la naranja con la cebolla y el jengibre me llenó de

satisfacción.

Un dato para tener en cuenta del restaurante es que el pescado lo escogen personalmente y luego les llega de La Dársena de Santa Cruz de Tenerife, frescura y responsabilidad son dos detalles en el genero que les ofrecen a sus comensales.



Ángel Garrido ha sabido convertir este restaurante en una pequeña joya en lo que a sala se refiere, como la merece la cocina de Beatríz. El y su equipo están muy bien acoplados, impulsan y dan un servicio de buen gusto, con detalles y modales correctos, sin excesos, pero con distinción, me gusta mucho la atención.



“Ceviche de Cherne, con ensalada de Pico e ‘gallo, lactonesa de ají y esterificaciones de mango”

El ceviche tienen muchas narraciones que hablan de su origen, varios historiadores se adjudican el saber cuál es su procedencia, la más coloquial, por decirlo decirlo de alguna manera; es el que la palabra proviene de la pronunciación de los marineros ingleses que al probar lo ácido y lo picante exclamando ¡Son of The Bitch!, y el resto de la historia se la pueden imaginar.

Lo que sí está claro es que, es en Perú donde se conocen los primeros vestigios de pescado fresco con cebolla y que, es precisamente eso, lo que sigue en pie inamovible en la infinidad de versiones que hoy día tiene este plato en todo el mundo, podemos decir que es un embajador gastronómico de este bellísimo país suramericano.

Pero hablemos de esta versión de Beatriz Bello que está para repetir una y otra vez. “Ceviche de Cherne, con ensalada de Pico e ‘gallo, lactonesa de ají y esferificaciones de mango”,

lo excelente de este plato está, primero su presentación, luego la combinación de sabores con esas esferificaciones de mango que hacían deleite en el paladar al momento de mezclarse con la carne del cherne, suave, bien cortado, lo cítrico, con lo aromático que es una ensalada pico e 'gallo (México). Además, déjenme decirles que por su emplatado hay que comerlo tipo "postre" el tenedor desde abajo hasta arriba y después rebañar con la lactonesa, donde no quede por fuera ninguno de sus ingredientes.

Aquí todo estaba en su lugar, esa mayonesa sin huevo de ají, daba la sensación de ser el hilo conductor en tu paladar, mientras los sabores iban apareciendo uno tras otro. Realmente un platazo este ceviche, lo único que, para mí, y lo digo ipor favor! la próxima vez más picante.



Hablemos un poco de Beatríz, que tiene todos los roles que una mujer puede llevar en esta vida, primero cocinera, empresaria, mamá, esposa y socia de este magnífico restaurante.

Ella es una profesional que realmente está en constante proceso de buscar la excelencia, a pesar de todas las obligaciones que conlleva cada una de sus roles. Beatriz ha logrado no perder el norte en su cocina, en su gastronomía, y como lo dije anteriormente, este es un restaurante que ya ronda su primera década de continua labor, así que en Erdeola hay curro y pasión de la buena.

Ángel y Beatriz han sabido trabajar en frecuencia con un mismo norte, con constancia, con calidad al cuadrado y esos ingredientes siempre dan un buen resultado.



“Arvejas compuestas con jamón serrano, huevo a baja temperatura, polvo de mojo rojo y crujientes de jamón”

Ahora nos vamos a la tierra, pero antes debo recalcar lo bien que esta chef se maneja con los frutos del mar, es excelente su sazón y creatividad en este rubro.

Pero como de todo debe haber en la viña del señor, nos llega al mantel, una “Arvejas compuestas con jamón serrano, huevo a

baja temperatura, polvo de mojo rojo y crujientes de jamón” esta vez me acompañó mi amigo y fotógrafo Óscar León, quien será el culpable de las excelentes fotos.

¿Qué no se ha dicho de este plato? desde las abuelas, las madres, etc. Pero estas arvejas de Beatríz están simplemente exquisitas, nada sobró.. nada faltó y me gustó mucho el polvo de mojo rojo, con los demás ingredientes aportó mucho sabor.



“Albóndigas especiadas con lentejas tipo Lanzarote, salsa de tomate y albahaca, batatas en bastón”

Pasemos a unas “Albóndigas especiadas con lentejas tipo Lanzarote, salsa de tomate y albahaca, batatas en bastón”, cuando se tiene la calidad en la cocina, ese toque que no todos tienen y que muchos, lamentablemente están muy lejos de poseerlo, me refiero a una magia muy especial que tiene todo buen cocinero, esa magia que hace que cualquier receta por muy sencilla que sea, se convierta en un platazo, ese toque definitivamente... lo tiene Beatríz Bello.

Estas albóndigas han estado del 10, la sustitución de la tradicional “patata frita” que a muchos cocineros en diferentes ocasiones les he dicho, “las patatas fritas son como el chocolate para el postre”, la salida fácil, no se puede hacer un buen costillar de cochino negro -por ejemplo- y luego de acompañante unas patatas fritas iya eso lo hace McDonald’s!.

Beatríz optó por estas batatas en bastón que armonizan perfectamente con las albóndigas, las lentejas y la salsa, el lujo en la sencillez de un buen plato.



Ya como último plato, perdón, les tengo que comentar que, no hay una vez que me coma una buena carrillera y no recuerde al extinto Restaurante El Duende de mi amigo el Chef Jesús González. El momento que vive la gastronomía actualmente en Tenerife sería una gran época para volver a tener a un Jesús González al frente de su restaurante...pero bueno dejemos los recuerdos y vayamos a la actualidad con Beatríz, perdón, pero

imaginen si estaba buena esta carrillera, que su sabor y suavidad me hizo retroceder en el tiempo.

Con este “cachete de ternera” que tuvo 12 horas envasado al vacío, macerándose con una salsa aromatizada con chocolate de la Candelaria y colocado sobre un colchón de Puré de Calabaza y castañas, terminaría este #YoLoProbè, pero no, esta vez sí les voy a hablar del postre, que no es chocolate. Les aclaro amo el chocolate, pero sigo pensando que es el gran solucionador de los postres de los cocineros y de él, no se debe abusar, recordemos que el chocolate fue manjar de reyes.



“Piña del Hierro caramelizada, con queso ahumado de cabra y cranber de manises con curry”

El postre, siempre es un riesgo para todo cocinero, aparte que la gran mayoría tienen su destreza en lo salado y no en lo dulce, este plato es el último recuerdo que nos llevamos y la última impresión que nos queda, por lo menos por un rato, así que les cuento... “Piña del Hierro caramelizada, con queso

ahumado de cabra y cranber de manises con curry” bueno, no hubo un bocado de este postre que no me hiciera sentir como un niño comiendo su golosina favorita... hasta el próximo “YoLoProbé”.