

El Bodegón de Antonio Aguiar y Victoria... Un grato descubrimiento de cocina sencilla pero bien hecha

Estaba yo preparando unos artículos sobre mi último viaje a Madrid y, tenía previsto hacer dos textos; uno sobre la gastronomía multicultural del castizo barrio de Lavapies, hoy un barrio multi cultural donde hay conviviendo personas de razas y culturas de todo el mundo y, el otro artículo sobre uno de los más emblemáticos y clásicos restaurantes de Madrid; Lhardy, un verdadero exponente de la cocina de lujo.

Sin embargo, hoy, apenas hace un rato, estando en casa escribiendo estos textos sobre Lava;ies y Lhardy, se hizo la hora de recoger a mi hijo del cole en el Puerto de la Cruz, así que fui a por él y le dije a mi hijo si le parecía bien que comiésemos hoy en algún lugar de la zona porque yo estaba muy liado y casi sin tiempo para cocinar, mi hijo asintió y nos fuimos por la carretera de Santa Úrsula a la búsqueda de un local sencillo donde comer un potajito, unas costillas, o garbanzas, pollo asado o algo así, y entonces caímos de casualidad en un local con aspecto aparente de guachinche, pero que no era tal cosa, era un bodegón o restaurante llamado [EL BODEGÓN DE ANTONIO AGUIAR Y DE VICTORIA](#), que siendo aparentemente muy sencillo en todos los aspectos, sin embargo me sorprendió enseguida muy gratamente. Lo narro, así fue la cosa...



Llegamos a la puerta y lo que leímos en la pizarra de la calle nos gustó bastante; en la misma puerta del local (de esos con puerta de persiana enorme), había varios hombres en la barra tomando charlando, comiendo y tomando sus cuartas de vino y cervezas con sus piqueos, algo muy propio de la zona, y enseguida un señor que estaba al mando tras la barra (alto y de pelo y barba cana), nos recibe al niño y a mí con gran simpatía nos dice que pasemos, yo le pregunto si había mesas, y él me respondió que sí, que tenía mesas y también sillas para sentarnos (risas de todos).



Pasamos al comedor, muy sencillo pero con algunos detalles que denotan buen gusto, y nos sentamos donde pudimos, porque habia bastante gente comiendo. Elegimos una mesa desde la que se veia la cocina, que estaba impecable, super limpia con sus calderos bien brillantes colocados por tamanos, todo en perfecto orden, y hasta con flores frescas en el mostrador del pasa.

En las paredes algunos cuadros y dibujos de recuerdos, y tambien algunos detalles propios de otros locales seguramente anteriores como una jamonera de jamones Cinco Jotas (marca de prestigio) y un gramofono de estilo antoguo con el reconocible sello de "la voz de su amo". Todo sencillo, quizas algo ruidoso por los hombres parlantes de la barra como es la costumbre en estos locales , pero al fin y al cabo estas son las costumbres locales que esperas ver y no otras, y el local tanpoco pretende nada que no se vea con claridad, sin tranmpa ni carton, sin falsas pretensiones! Honesto!



Enseguida vino una señora a atendernos a la mesa, nos tomo la bebida y nos trajo una carta de esas impresas plastificadas y, ademas nos cantó lo que tenia fuera de carta, algo que ya habiamos leido en la pizarra de la calle, pero casi todo estaba agotado ya, pero no todo, y aun quedaba la carta que no estaba nada mal. Y pedimos...





Para picar unas croquetas de las que nos sugirió la senora, dos de cada; de pescado y de espinacas con relleno de queso. Tambien un bollito de pan muy rico con un poco de mayonesa con ajo y perejil (mal llamado en todas partes alioli).

Las croquetas estaban de escándalo!, me sorprendió la técnica y la finura de su hechura; ambas muy cremosas, las de pescado con forma ovalada y las de espinacas redondas, cremosísimas ambas, deliciosas de sabor y textura crujiente, impecable fritura...ni una gota de aceite de exceso. Le pongo un 10 a la de pescado y un 9 a la de espinacas.



De verdad créanme que en pocos lugares te ponen unas croquetas así de impecables, y de verdad que estaban hechas en la casa.

Yo, siempre que hay croquetas las pido de aperitivo, primero porque me encantan, y también porque las croquetas me van a chivar el nivel de la cocina de lo que va a venir después, a mí me funciona esta costumbre que tengo, y créanme que no me falla nunca, porque las croquetas son toda una técnica, croquetas las hacen todos, o las compran de quinta gama, pero hacer unas buenas croquetas cremosas, sabrosa y finas es muy difícil, y cada vez se ven menos por desgracia. (Conste que no tengo nada contra las croquetas de quinta gama porque las hay buenísimas, lo que me molesta es que digan que son hechas en la casa)

También pedimos media ración de garbanzas que estaban muy sabrosas y nada grasas, tiernas y delicadas. Y pedimos unas papitas arrugas con mojo rojo porque a mi hijo le fascinan, y estas estaban bien cocinadas, el mojo rojo quizás era de estos mojos de estilo palmero donde hay bastante aceite, pero estaba rico aunque había que removerlo continuamente.



Las papitas la verdad es que eran de variedad muy corrientes,

de las pequeñas llamadas de coctel, no eran papas de ninguna variedad de las denominadas papas antiguas de canarias, pero no me extraña porque al precio que están estas papas en el mercado deberían venderlas por raciones como si fueran chuletas de cordero lechal o jamon ibérico de bellota, aunque yo sí echo en falta locales donde se atrevan -y yo lo pagaría a gustísimo- a poner estas papitas que son auténticas joyas de la gastronomía canaria que aún se cosechan tal cual como vinieron del Peru hace más de quinientos años, todo un regalo de Peru a nuestro archipiélago, sobre todo a nuestro Norte de Tenerife.

De platos principales pedimos media de carne de cabra para mi, y media de carne de res estofada para el niño, ambos platos acompañados de una papas fritas buenisimas, crujientes sin estar aceitosas y dejadas caer sobre los estofados, una delicia de papas de las que cada vez se ven menos, porque ahora es muy comodo tirar de cuarta o de quinta gama.



La cabra estaba muy rica, la salsa muy ligada, el sabor

intenso, pero no fuerte, muy tierna al punto que la carne se deshacía en hebras. La carne estofada del niño estaba igual de rica y de bien elaborada, y no pudimos con ninguna de las dos, nos llenamos, así que pedimos llevarlo a casa porque estaba tan rico que no lo íbamos a dejar. ¡Las papas fritas cayeron toditas!



Al final un helado para el pequeño y un café para mi, y durante la comida una cuarta de un vino tinto del país que estaba muy bien seleccionado y un refresco para el peque...Total de todo 38,30 euritos, en mi opinión un excelente precio, es lo que yo llamaría una cocina honesta!

Obviamente averigüé mientras estaba comiendo quien era **Antonio Aguiar**, y he visto que tienen una excelente dilatada y prestigiada trayectoria profesional en el **Puerto de la Cruz**, así que en este local sencillo que ahora abre (solo desde hace cuatro meses) se nota su impronta personal y como no su buen nivel culinario y su alta profesionalidad. Le auguro mucho éxito, se lo merece!

Por mi parte, y teniéndolo tan cerca de casa, será uno de mis locales habituales para ir en cualquier momento a comer o cuando vienen visitas a casa. También será uno de mis recomendados a clientes y amigos, porque sin duda se trata de un local sencillo y honesto, de cocina rica y bien elaborada, al más puro estilo norteco, pero con un punto muy personal que lo hace algo diferente.

Que este **Bodegón** sirva de ejemplo a tantos y tantos locales que desgraciadamente hay abiertos por los alrededores y que al ampro de llamarse guachinches o bodegones nos maltratan con sus platos mal cocinados y a precios escandalosos para lo que nos dan. Desgraciadamente cualquiera pone un local y se pone a dar comidas, pero de muy pocos puede decirse que lo hagan bien, y no tengo exigencias, solo cocina sencilla pero rica, tradicional o no, con productos locales. No es mucho pedir.

[EL BODEGON DE ANTONIO AGUIAR Y VICTORIA](#)

**Carretera Provincial, 83. Santa Ursula – Telefono
646061172.**

**Atencion; la cocina solo abre para almuerzos de 13 a
16:30 de martes a sábados.**