

# “Esencias” gastronómicas en Santa Úrsula

Fotos: Oscar León <http://www.fotooscarleon.com>

Lo vengo diciendo una y otra vez, Santa Úrsula está convirtiéndose en unos de los municipios gastronómicos por excelencia del norte de Tenerife.

Despuntando restaurantes que han sabido mantenerse por décadas como por ejemplo “Donde Mario”, el cual, nos consta de la asistencia de un nutrido grupo de clientes fidelizados que, conociendo la propuesta de este grupo familiar, no se lo piensan a la hora de hacer buena referencia del mismo.

Pero hoy me toca recomendarles un espacio, el cual, estoy seguro que se convertirá en un punto de reunión de personas que buscan un lugar acogedor y bien decorado, con una cocina a la vista al igual que una isla al centro del espacio, de donde se domina las seleccionadas mesas que hay en [Esencias](#) del chef Manuel Berriel.

De este cocinero puedo dar fe de su evolución, de quien, después de muchos años en un hotel de Puerto de La Cruz como Jefe de cocina, tuve la oportunidad de probar uno de los mejores buffet canario.

Ahora Berriel, defiende su espacio más personal; versátil y como lo dije antes, cuidando con muy buen gusto y funcionalidad, cada detalle.

De las palabras a la experiencia; recientemente asistimos a una cena temática dedicada al Cochino Negro, ese noble género autóctono que tantos placeres nos ha brindado a los paladares en Canarias.



La cena fue maridada y comentada por Bodegas Marba, de mi gran amigo Domingo Martín, así que, la noche prometía una excelente velada gastronómica.



“Crema de Morcilla, huevo poche con Ajoarriero y brotes”

El primer plato es un propuesta que ya había probado de la

mano del cocinero en la cena de Pre-Gala al Festival del Cochino Negro celebrada el pasado mes de octubre en el Hotel Laguna Nivaria. Pero ¡no hay nada como cocinar en casa!, si en la cena este plato convenció a los asistentes, en [Escencias](#), el Chef logró convencer a este prescriptor... una crema colmada de sabores reconocibles.

Combinaciones justas que ofrecen al comensal la oportunidad de poder degustar los diferentes sabores y texturas, sin que estos fuesen invasivos, por el contrario, el suave y dulce sabor de la morcilla canaria, con la mezcla de esa salsa natural que aporta la yema del huevo, logran una armonía al momento de la mezcla en boca.

Hablando con el chef sobre este plato, el ajoarriero que usó es de ajo, un buen pimentón y cebolla en brunoise y un toque, en este caso, de Marba blanco seco; me parece muy acertado el cambio para de la receta tradicional compuesta de pasta de papas, huevo, ajo y aceite.

Un montaje de sala muy especial, lleno de buen gusto, sin recargar y con un agradable protagonismo de los blancos que aportan elegancia. Esther Farrais ha conseguido que en un pequeño espacio, uno se sienta cómodo y agradable en la velada.



“Ensalada de hojas. Tiraditos de cochino negro, lapas conejeras y burgados encurtidos en vinagreta”

A nuestro mantel llega “Ensalada de hojas., tiradito de cochino, lapas conejeras y burgados encurtidos en vinagreta”. Este mar y tierra que nos cocinó el chef, repite su acertado gusto por este tipo de combinaciones.

Una propuesta con la ‘Bondiola de cochino’ como ingrediente central ¡si!, esa charcutería conformada por la parte cercana del cuello del cerdo que, consiste en un prensado de carne y grasa; ha estado presente en un mézclum de hojas, lapas de Lanzarote y burgados en una vinagreta natural; juntos conforman un plato que te satisface en todo su contexto; frescor, sabor del cochino; hay que reconocerlo: la preparación del chef realzó esta parte tan noble del animal, además, cambió el concepto de un plato tradicionalmente presentado con pata canaria.



“Bacalao confitado en manteca de cochino, parmentier de batata, cilantro y miel”

Y siguiendo con mar y tierra, vuelvo a disfrutar de un “Bacalao confitado en manteca de cochino, parmentier de batata, cilantro y miel”. Antes de continuar debo aclarar que, el término “parmentier” debe aplicársele a los purés que se elaboren con patatas, ya que se le dio este nombre haciendo honor al agrónomo y farmacéutico Antoine-Augustin Parmentier, quien se encargó de introducir el consumo de patata en Francia y resto de Europa por el año 1773.

Pero volviendo al mar y tierra, debo decir que, de todo el menú, este fue el plato de la noche, y hubo consenso en mi mesa, la cocción del bacalao estaba perfecta, se abría en lajas, suaves y matizada con la manteca del cochino hizo las delicias en el paladar. El puré de batata estuvo en su punto, tanto en textura como en sabor, la miel brindó una especie de vinagreta improvisada en el plato cuando se mezclaba con los otros jugos que había en él. Bravo por este plato.

Nos acercamos al final del menú, todo el maridaje brindado por [Marba](#) estuvo muy acertado, no por nada, pero esta bodega de

Tegueste es una de las bodegas que más premios obtiene durante el año, con esos reconocimientos ganados entre miles de bodegas de toda España y el mundo, nos dice alto y fuerte que está entre las mejores de Canarias.



“Lingote de Cochino relleno de manzanas, queso feta con salsa de higos”, si algo es tradicional con la carne del cerdo, es combinarlo con dulzores, y es que esto es como el chocolate como postre, imbatible ante el gusto de los comensales, a mí en lo particular me gusta probar esos contrastes de salados – dulces en un plato, el queso feta con la salsa de higos, me recordó un postre latinoamericano, dulce de guayaba con queso blanco, así que estas remembranzas, son síntomas de que la cena ha estado muy bien.



“Todo chocolate con fruta de temporada en afrutado de Bodegas Marba”

Pocas veces hablo de los postres en mis crónicas gastronómicas, y es que en la mayoría de las oportunidades, (no todas) los postres no suelen ser lo que hace que se recuerde a un cocinero, pasan, están bien, unos mejores, y algunos excelentes, hay que decirlo, pero es difícil que ambos conceptos sean manejados a la perfección por el mismo cocinero, pero nos llevamos una dulce y rica sorpresa con el postre que Manuel Berriel cerró este menú.

Pues señores este postre nos dio más conversación a los que estábamos en la mesa, ya que el chocolate y el chicharrón de cochino, al tiempo de mezclarlos con la fruta, nos dieron una gustosa y dulce – salada despedida y puedo decir que Manuel cerró con un postre que aún estoy saboreando... repetiré.



