

Yo lo probé... en La Bola de Jorge Bosch

Sin lugar a dudas que uno de los mejores restaurantes del Municipio de La Matanza es [La Bola de Jorge Bosch](#). En una ubicación donde tiene todo lo que un comensal busca: aparcamiento, privacidad y si vas a este restaurante durante el día, está soleado (cuando toca), tendrás una vista de azules cielos y mares, realmente espectaculares, es un restaurante colmado de detalles.

Esta vez fuimos a cenar, Jorge es alguien al que conozco a lo lejos y a lo muy amigo, excelente ser humano que brinda a través de su cocina lo que a lo mejor no expresa en su personalidad, mucha pasión y amor por lo que hace. Carisma que lo convierte en un cocinero muy particular. Pero lo contaré en los platos que ya comenzamos a oler, cuando Paula y Leía (esposa e hija, siempre brillantes en sala) nos saludan en la mesa.

Si bien es cierto que Jesús González (El Duende), le dio un vuelco de tuercas a la gastronomía canaria, hoy día y, esto lo he dicho una y otra vez, Jorge Bosch ha sido en estos últimos 5 o 6 años, quién ha sabido imprimir sabores actualizados dentro del recetario canario. Fiel acérrimo al producto nuestro, es un artesano gastronómico que ha sabido crear sabores y combinaciones inesperadas, esto, en su mayoría con productos del sector primario de Canarias, sumando técnicas a ese recetario tradicional que lo convierte en un innovador.

Pero nos vamos a los manteles con un “Tomate eco de mercadillo aliñado con helado de mojo verde”. De este tipo de plato me gusta pensar que es una cocina al desnudo ¿por qué? En este plato no existen salsas que puedan esconder el sabor y calidad del género principal, no, por el contrario, todo lo bueno está a la vista, al olfato y por último al paladar. Frescura,

consistencia en el tomate, con una cierta y rica acidez. Contrasta de forma divertida y coherente con el sabor del tomate un helado de mojo verde que estoy seguro hará el disfrute de todos lo que vayan a probar la cocina de este señor.



“Tomate eco de mercadillo aliñado con helado de mojo”

En el próximo plato les contaré dos buenos detalles de ellos, la combinación de Patudo Canario y Cochino Negro no era precisamente algo fácil de lograr ¿lo difícil? que esta resultara sabrosa, es más, tengo que decirlo, cuando comenzó con esta fusión de tierra-mar canaria, las primeras propuestas no me terminaron de gustar, me terminaban resultando algo difícil de comprender en el paladar. Pero esta vez, tengo que decirlo alto y claro, lo logró, un platazo desde la sencillez de concepción de un clásico italiano, “Vittel Tonne de cochino negro y patudo canario” este corte de pata, asada de manera

magistral y envuelta de manera que su rica grasa quedará en el centro, se ha entremezclado con una elegante salsa de atún canario, adornados de unas alcaparras que terminaba de dar una combinación de sabores en boca que realmente que te hace pensar que, de este plato hay que pedir dos.



“Vittel Tonne de cochino negro y patudo canario”

En La Bola maridamos el menú con un vino que desde que salió al mercado ha sido a ganar paladares y elogios “Presas Ocampo Vendimia seleccionada” y matizó de manera correcta con todo el menú.

Con cada bocado de cada plato de este Jorge Bosch, sientes, paladeas y sabes que hay producto de calidad. Nos llega a Leonor y a mí el siguiente plato “Croqueta de Jamón de Bellota y salmorejo de mango” es bien conocido por todos los que hemos probado las croquetas de La Bola, que son, sino las mejores,

una de ellas, así que estaban del 10. Si tengo que poner una pega, a mí en lo particular el salmorejo de mango lo hubiese preferido un poco más intenso, lo que quiere decir, que estaba muy rico pero, puede ir a más.



“Croqueta de Jamón de Bellota y salmorejo de mango”

Bosch es otro de los cocineros que se está acercando a los platos latinoamericanos, a ese continente que también posee una alacena aún muy desconocida y sorprendente, y si no lo creen, pregunten a Alex Atala, por ejemplo. “Arepas de mechada de cochino Negro y Queso cortijo de Caideros” una fusión Venezolano-Canario que lo digo con mucha franqueza, la he disfrutado como un niño, esa “pelua” de cochino negro con un queso de la talla Cortijo de Caideros, se convirtió en una celebración en boca, bravo amigo por este plato y...gracias.



“Arepa de mechada de cochino Negro y Queso cortijo de Caideros”

Truchas, truchas y apenas estamos en marzo. “Trucha de papas costillas y Millo” la navidad sabe a canaria en la casa de Jorge Bosch, a veces me había preocupado por este cocinero, estoy acostumbrado a verlo crear, combinar géneros con una facilidad bárbara, pero en esta visita me he encontrado de nuevo a ese cocinero curioso, inquieto, de retos sanos, de experimentar con técnicas y ese producto local al cual, siempre ha tratado con muchos mimos. Bueno sin más ¿estas truchas? del 20...



“Trucha de papas costillas y Millo”

Debo aprovechar que estoy hablándoles de un cocinero como Jorge Bosch para hacer una reflexión, o algo más, una alerta. Durante doce años hemos visto tanto Leonor Mederos como yo, el desarrollo de una camada de cocineros con muchísima pasión por la profesión, como es el caso del protagonista de hoy, Jorge Bosch, o de un Jonay Darias, hoy por hoy una verdadera revelación gastronómica. De uno, para mí, de los mejores cocineros en su especialidad con los que contamos actualmente en Canarias, Rubén Cabrera, un chef creativo, de fusión y mucho respeto por el producto local y el foráneo, un chef de grandes platos. Beatriz Bello, una cocinera que ha sabido interpretar el sabor de nuestra lonja pesquera, de Ágata da Costa, otra revelación, bueno así, puedo seguir un buen rato nombrando hombres y mujeres con una excelente propuesta gastronómica. Pero da la impresión de que la conquista de Canarias se reedita, pero en la gastronomía. Hay un discurso

‘pululando’ en redes y blogs de que el cocinero canario debe dedicarse a su cocina tradicional, que no debe estar experimentado con cocinas de otras latitudes y, es mi humilde opinión, y lo tengo que decir, esto es un error igarrafal! este discurso debe ser desatendido por todos.

El cocinero canario está viviendo una etapa de crecimiento, de adquirir conocimientos y ponerlos en práctica con éxito, en la mayoría de los casos y otros no, como siempre pasa en esta vida de ensayo-error, estoy seguro que pronto seremos tierra de cocineros reconocidos a nivel mundial, como cualquier otra región de España, así que, a seguir creando, a seguir experimentando, adquiriendo conocimientos de otras latitudes, la gastronomía es un idioma universal.

Volviendo a los nuestro, la Bola de Jorge Bosch. Con elegancia y buenos ademanes nos llega el camarero con otro platazo lleno de sabor “Patudo” y es “Tartar de Atún Obesus, helado de mango y parchita, con puntillas de huevo frito”. Nos acotaba Paula Mastropierro que a pesar de los años que conoce y comparte vida con Jorge, nunca deja de sorprenderla, y tengo que decirlo, es genial en paladar poder comer y a la vez combinar con unos sabores de frutas tan exóticas como lo es el mango y la parchita, que imagino que Uds. nada más de nombrárselo ya lo están paladeando, pero el detalle de este plato es, esa clara de huevo suflada ique bien lograda está! y que bien armoniza con todos los demás ingredientes del plato, creo que ya tengo mi plato de la noche.



“Patudo” y es “Tartar de Atún Obesus, helado de mango y parchita, con puntillas de huevo frito”.

“Bacalao y setas” en estos platos podemos medir que cuando Jorge cocina, lo que toca lo convierte en un muy buen plato, y este es el caso de este bacalao muy bien tratado, logrando poner esa carne blanca y suave a armonizar con unas setas.



“Bacalao y setas”

Con la siguiente propuesta se me complico el plato de la noche, a pesar de que creí que lo tenía claro “Costillas de cochino negro a la BBQ con papas canarias en texturas”, bueno amigos, que delicia de plato, unas costillas convertidas en un pastel de carne adherido a unos huesos, esa podría ser una descripción válida, pero va más allá, este es el plato que se me hizo poco, pero volveré a por él y con ganas.



“Costillas de cochino negro a la BBQ con papas canarias en texturas”

Termino este YoLoProbé con dos postres que son dignos de un

repostero, ese repostero que lleva dentro cada cocinero en silencio y con humildad. Les recomiendo que no dejen de ver las fotos, una imagen dice más que mil palabras, yo solo les diré que ambos postres son de vicio, “Chocolatina de blanco con sal negra, frambuesa y millo” y “Bizcocho borracho en espuma de parchita”

