

La Gastro Tienda...Yo Lo Probé

Este YoLoProbé no pudo venir en mejor ocasión para seguir haciendo desde nuestra redacción y desde la Asociación Cielo Mar & Tierra, la labor de poner en su justo lugar el papel de la mujer en la gastronomía. Hemos visitado, después de algún tiempo apuntado en agenda, la Gastro Tienda, un pequeño local ubicado en el municipio de La Laguna regentado por María José Padrón, de quien tengo que decir que tiene una cocina llena de raíz y tradición, esos dos elementos que parece se están convirtiendo en lo que a la final, los comensales están reclamando.

El frío arreciaba, pero al entrar al local, la calidez del interior, aplacó ese clima tan conocido de La Laguna. José Carlos es el encargado de sala, quien realmente se esmera en dar un servicio afable con profundo conocimiento de la carta.

Ya estamos en los manteles así que, no podían ofrecernos algo mejor como bienvenida que un caldo de gallina muy caliente y rico, el cual, apaciguó nuestros “frescos laguneros”.

José Carlos nos acerca a la mesa una pizarra con los entrantes que tenían esa noche. Nos explica que cambian constantemente porque siempre quieren ofrecer platos de productos cercanos y de temporada, lo cual hace más interesante la propuesta de María José. Una cocinera que tiene mucho de heroísmo, con un equipo de cocina bastante básico por las propias condiciones del local (dos inducciones y una freidora a la vista del comensal), desde donde, con mucha paciencia y horas de trabajo, elabora una cocina de fondo, saciante, con ese fuerte recuerdo de la cocina que siempre añoraremos, la de nuestras madres, pero con ese toque personal que le imprime con elegancia y humildad.

En este aparte es que uno dice, ¡el que sabe y quiere cocinar... cocina! Sin tonterías, que el que sabe cocinar lo que necesita

es fuego y buenos productos, este local tiene muchas limitantes, lo que no hace que deje de ser muy acogedor, pero es realmente una proeza lo que esta mujer consigue en su sazón con el equipo de cocina y lo limitante de su espacio en cocina, así que, cuando vayan a la Gastro Tienda de María José, hay que valorar al triple lo rico que se come.

Bien dicho esto ivamos a comer! "Crema de berro con queso gomero" nada más sencillo y concreto, tanto la textura de la crema, el sabor consistente del berro bien cocinado y aderezado, nos dio la primera satisfacción de la noche. Acertada la selección de mi compañera (Leonor Mederos), estuvo tan buena, que tengo que decir, que se hizo poca.

A photograph of a chalkboard menu in a restaurant. The menu is written in white chalk on a dark green board. In the background, a chef in a white and blue striped shirt is visible, working at a counter. The restaurant has warm lighting and wooden accents.

TABLA DE QUESOS CANARIOS	14'00
CECINA DE LEÓN	9'00
TOMATES ECO ALIÑADOS	6'00
GASTRO ED SALADA	8'50
SALMOREJO	6'00
CALDO	1'50
CREMA DE BERROS CON QUESO GOMERO	5'00
ESCALDÓN DE CONEJO EN SALMOREJO	6'50
EMPANADILLA SALMANTINA	3'50
QUES FRESCOS EMPANADOS CON	9'50

Pizarra gastronómica



“Crema de berro con queso gomero”



“Chocos saharianos en salsa con papas canarias”



Marba Tinto



Pan abizcochado



“Saquitos de papas, costillas y millo”

El segundo plato no se hizo esperar y les cuento que los aromas llegaron mucho antes que el plato así que, paladeamos con nuestras narices este “Escaldón de conejo en salmorejo” como siempre, Leonor y yo señalamos el plato de la noche, pues para mí, fue este.

Esta fusión de la receta de Andalucía y nuestro tinerfeño escaldón es lo que te hace entender que, la cocina es una manera de entrelazar culturas, es difícil no decir que este es uno de los mejores platos que he podido disfrutar últimamente, el gofio y el salmorejo se dieron un abrazo culinario excelente, esta mujer va más allá de saber guisar, su cocina te llega y te transmite algo que muchos otros cocineros a veces, tienen grandes técnicas, pero no aportan alma a sus platos, creo que en cada plato hay un pedazo de ella. Este fue un plato estrella sinceramente.



“Escaldón de conejo en salmorejo” simplemente brutal!

Esta semana he tenido el placer de probar y acompañar mis comidas con el Marba Tinto Barrica, no me canso de decir que, para mí, esta bodega teguestera está dentro de una de las mejores de Canarias, son vinos de mucha calidad así que, mejor maridaje no pudimos tener.

“Chocos saharianos en salsa con papas canarias” siempre que pido este plato, específicamente de chocos, tengo el temor que nos lleguen con cierta dureza en textura, porque cuando se cocinan, hay que saber conseguirle el punto de cocción a este género, como son los chocos. El caso es que estos estuvieron perfectos y, el sabor de la salsa en su punto de sazón, con unas papas que, al igual, estaban en textura correcta, qué más puedo agregar que no sea que, deben venir a probar la cocina de esta mujer.

Y para terminar y no podía ser de otra forma en este

restaurante “Saquitos de papas, costillas y millo” un bocado repleto de buen sabor, este plato canario fue condensado en unos saquitos de pasta brick, que hicieron despedirnos de la Gastro Tienda con el mejor sabor a comida canaria.

Hasta el próximo YoLoProbé...