

La Tasca Gourmets colma de sabores Santa Úrsula

Fotos: [Óscar León](#)

Una de las cosas de mayor responsabilidad en esta profesión de periodista gastronómico, es poder ofrecer las recomendaciones ajustadas a los gustos de una mayoría... pero para gustos y colores no se han escrito los autores, eso es así.

Hoy les quiero llevar a un municipio que desde hace tiempo -y esta no es la primera vez que lo digo- está despuntando en cuanto a propuestas gastronómicas se refiere y es [Santa Úrsula](#).

Este municipio del norte de la isla bien está poblándose de buenas y variadas opciones para ir a comer, como la este pequeño pero comfortable local ubicado en Cuesta de La Villa, **Tasca Gourmets**.

Esta tasca tiene al frente dos jóvenes cocineros que están dando todo de sí para que cada comensal, no se lleve sólo una buena impresión, también un recuerdo de buena cocina.

Imalay Rincón y **Rubén Nadales** son los cocineros que les brindarán una atención muy personalizada por lo acogedor del local y, por que su intención es trabajar para captar la atención de un público que reclama esa oportunidad de disfrutar propuestas para compartir, lo que ofrece una oportunidad de probar diferentes platos en una sola visita.

Ahora les hablaré de mi experiencia y de lo bien que la pasé con mi compañera **Leonor Mederos** y mi amigo y fotógrafo **Óscar León**.



...Hechos en casa

Los panes, los cuales estaban muy bien logrados, son hechos en casa por esta pareja de cocineros, así que, hasta el pan viene con nombre y apellido; calientes y con una mantequilla de albahaca que provoca llevarse un poco a casa.



Ensalada tibia de langostinos de cabra, piña y vinagreta de

mango

El primer plato llega a la mesa y es una 'Ensalada tibia de langostinos de cabra, piña y vinagreta de mango'. Las propuestas son diseñadas por ambos cocineros y aunque ya había tenido oportunidad de probar los platos de **Imalay** con los que concursó nada más y nada menos que en unos de las competiciones más exigentes para jóvenes promesas de la cocina en la ciudad de Madrid, en la **Escuela Le Cordon Bleu** y tengo que decir que estos platos me motivaron a la visita, ya que estuvieron realmente perfectos y me dejaron gratamente sorprendido, ahora en su local la combinación con **Rubén**, ha vuelto a darme una muy agradable sorpresa.

Excelente realización, una combinación de sabores suaves, fuertes y texturas en equilibrio que brinda mucho placer al paladar. El queso de cabra con ese toque fuertito combinado con las textura y sabores de las frutas tropicales y el mezclum de lechugas les hicieron un perfecto colchón a los langostinos. Así que, tomen esta primera recomendación para cuando vayan.



Mil Hojas de berenjena con Almogrote y reducción de caramelo

cremoso

El siguiente es un plato que me agrada un montón, tengo que decirles que la berenjena no es mi fuerte, razón demás para que me tomen la palabra de lo bueno, sabroso con “S” mayúscula que, estaba este ‘Mil Hojas de berenjena con Almogrote y reducción de caramelo cremoso’, rico es una pobre descripción, las texturas de la berenjena, una de las razones para mi pelea con esta verdura, la cual, no estaba en absoluto amarga y después, el ensamblaje de la misma al cortarla no se convirtió en ningún desastre, como suele suceder con el uso del formato de mil hojas.

Ahora soy un amante del almogrote totalmente declarado y con ese toque dulzón del caramelo, señores créanme, es un plato para no olvidar, de los que provoca que te den la receta.



Bacalao a baja temperatura con encebollado y puré de batata

En toda carta hay un plato que despunta porque es el mismo público quien lo coloca a la cabeza del menú, pidiéndolo una y otra vez y en muchas ocasiones, lo hacen inamovible de los cambios de carta, y ese es el ‘Bacalao a baja temperatura con

encebollado y puré de batata'. Lleno de buenas técnicas, bien aprendidas y utilizadas con un muy buen género hace el beneplácito del comensal más erudito en la materia gastronómica, ese sabor de la batata con el despiece del bacalao en lajas perfectas, con sabores que no invaden sino, por el contrario, logran una armonía en el paladar y en el retrogusto.



Risotto de Langostinos



Langostinos crujientes con yogurt de mango

Para terminar, hizo presencia en los manteles un 'Rissotto de Langostinos' lleno de mucha fuerza marina, con un arroz al dente armonizando en todo momento y para despedirnos de este lugar que hará parte de mis gustos gastronómicos habituales, unos 'Langostinos crujientes con yogurt de mango', todo del diez... hasta el próximo '*Yo lo probé*'.