

“Only For Singles” by Páez, Cabrera y Amigó...inolvidable!

Todo un éxito fue la primera puesta en escena del evento Gastronómico “Only For Singles” en [Gastrolercaro](#), La Orotava. El evento, diseñado para hacer de una cena algo más allá de un simple “vamos a sentarnos a comer”, logró no solo satisfacer el paladar de los comensales, sino iesa invitación a pasarlo bien, la cual se cumplió a cabalidad.

Con una recepción inigualable con música del saxofonista Marcos Pérez, aperitivos, Arehucas con rones de 12 y 18 años entre los cuales, estaba el buen hacer del corte de jamón ibérico de Moisés Trujillo, y como no, el acogedor patio de la Gastro Lercaro, el cual fue un marco inigualable colmado de canariedad, creando una atmósfera distendida.



Saxofonista Marcos Pérez

Llega la hora de la cena y créanlo, la unión de estos 4 chefs no desilusionó ni un ápice, por el contrario, este primer menú de “Only For Singles” se colocó un listón muy alto para la próxima edición de otoño.



“Melón encurtido, infusión fría de alga kombu y huevas de pez volador”

Comenzamos y nos vamos a los manteles. “Melón encurtido, infusión fría de alga kombu y huevas de pez volador” este primer plato, abre en nuestros paladares y que a lo que será una noche gran gastronómica. El Chef Pablo Amigó supo seleccionar un plato fresco, con texturas de frutas y caldo bien clarificado de algas kombu para que en boca, no pasara ningún dabor desapercibido. Un detalle importante es el equilibrio que brindó el caldo y las huevas de pez volador, con un sabor justo para hacer armonía y no invadir con respecto al melón y los otros ingredientes. Muy bien logrado.



Este menú se maridó con el trabajo de Edgar Sabina, si bien es cierto que es un joven técnico, también hay que decir que Edgar ha tenido un intenso trabajo con todos los vinos canarios conociéndolos a profundidad y sapiencia. Gaby de [Bodegas El Sitio](#), un vino rosado -puedo decir sin lugar a dudas que está dentro de uno de los mejores rosados que se producen en las islas- fresco y sin matices que distraigan el sabor de los ingredientes del plato, con esto me refiero a que no sabe a “kojak”, por el contrario, este vino tiene mucho fundamento, fue todo un acierto.



“Ostra marinada con ají panca y Tomate green zebra”

“Ostra marinada con ají panca y Tomate green zebra” la cocina, la calidad de productos y el buen hacer del Chef Rubén Cabrera, cada día toma unos matices llenos de mucha profesionalidad, los cuales son

reconocidos por los propios cocineros de Canarias.

Este cocinero tinerfeño se puede considerar como una de las mejores referencias a la hora de hablar de los fogones del archipiélago. Disciplinado, exigente, con una clara y definida carrera gastronómica; nos sorprende con un plato que ya el género, de por sí, era óptimo, pero él, logra enaltecer una ostra con unos caldos y salsa muy acordes con el género.

La acidez justa en el tomate green zebra y un ligero toque amargo, era la primera impresión en boca, sin dejar de aportar frescura, luego nos llegaba el propio sabor de la ostra con la textura que caracteriza a este molusco y, para cerrar el deguste, el ají panca -pasta muy utilizada en Perú- vino a completar lo que podemos describir como el matiz perfecto al paladar, de los ajíes es el menos picante, pero si uno de los que les brinda un especial sabor a los platos donde tiene presencia y, en este caso, lo cerró con broche de oro.



“Minitabla de charcutería marina”

“Minitabla de charcutería marina” Chorizo de pulpo, salame de atún, cecina de calamar, cecina de hueva embutida. El Chef Omar Páez del restaurante Arístides en Garachico, tiene un aspecto muy importante para lo que podemos describir como la auténtica nueva cocina canaria. La curiosidad por explorar, buscar la posibilidad que ofrece el mar que rodea nuestro Archipiélago; es parte de la cocina que nos ofrece Omar Páez, con un recetario sacado de los apuntes originales de su bisabuela, este joven nos propuso un plato lleno de sabores de embutidos marinos, razón por la que algunos medios de comunicación lo han llamado el chef del Mar de Canarias, porque naturalmente y para cualquier Chef de nuestras islas, Ángel León se ha convertido en su inspiración (y la mía). Y hay que decirlo, cada embutido sorprendió de manera que nuestro paladar sigue agradeciendo, “lo que apunta hasta este momento, parece ser una de las mejores cenas gastronómicas a la que he asistido organizada por Canariasgourmet! y Cielo Mar

& Tierra". Son las palabras son de unos de los comensales y también uno de los chef más emblemático -y crítico- de Canarias, Carlos Gamonal. Lo que sí les recomiendo, es que vayan al restaurante Arístides, no se queden con la curiosidad de probar estas exquisiteces de la charcutería marina de Omar Páez.

Este evento tendrá siempre una caratecrísitca, como ya se ha descrito en todas las notas de prensa y publicidad es que, en el habrá tiempo para el disfrute de un entorno tan especial como lo es GastroLercaro, que parte de la experiencia es compartir con otros amantes de la gastronomía, eso es "Only for Singles" para degustarlo solo o en pareja.



Todo un lujo la compañía de Arehucas

La participación de Arehucas brindó un aspecto muy importante para ese público exigente de paladar, todos los comensales pudieron disfrutar de dos rones que, a mí en lo particular, me gustan por su calidad. Arehucas 12 años y Arehucas 18 años,

todo como parte del menú y además, con una atención personalizada por la destilería canaria.

Los vinos canarios brillaron con tan especial menú y, la sala, estuvo del 10 es la única calificación posible para este servicio tan especial, un equipazo que caracteriza a GastroLercaro, los tiempos entre plato y plato estuvieron perfectos, la reposición de vinos, realmente todo estuvo a la altura.



“Falso ravioli de calabaza con almogrote de anchoa”

Volvamos a los manteles. A la mesa llega la segunda propuesta del Chef Páez, “Falso ravioli de calabaza con almogrote de anchoa”. Matices suaves y cremosidad... la textura de la carne de la calabaza estaba al dente, en mi opinión era perfecta para morder y sentir lo crujiente de la cucurbitácea, además es, si no la mejor, una de las mejores cremas de calabazas que he probado en toda mi vida. El almogrote de anchoa muy bien logrado, pero para mí, un poco temeroso; pienso que el chef tiene más espacio en el plato para que el relleno, almogrote de anchoas, gane en presencia, el plato lo pide al igual que

el paladar, sorprendería mucho más.



“Vieira asada con mantequilla casera de levadura de cerveza y hierbas aromáticas”

“Vieira asada con mantequilla casera de levadura de cerveza y hierbas aromáticas”. El Chef Pablo Amigó logró con este plato dos cosas, primero, un corto silencio al llegar los olores al comensal, y después de probarlo, un iwao! al unísono, que más les puedo decir de este plato, bravo, brutal, texturas, sabores, olores lo tuvo todo dentro una aparente simpleza.

Acompañado por unos de los excelentes vinos blancos con el que cuenta el norte de Tenerife y hace honor al municipio de celebración y la apuesta por el productor de cercanía, Arautava Listán Blanco de Bodegas El Penitente; nos deja ver que Edgar Sabina, es una garantía de aciertos a la hora de maridar un menú de altura como el elaborado por estos tres chefs.



“Quesito de yogurt con miso y mostaza”

“Quesito de yogurt con miso y mostaza” no voy a hablarles más de Rubén Cabrera, creo que lo dicho ya describe lo que les cuento de este plato. Cuando hablamos de queso de yogurt, este, es elaborado por completo por él, aquí no hay una quesería de por medio, para luego terminar con los otros ingredientes en el plato. Varios días le llevó a Cabrera la elaboración de tan exquisito queso. Ahora luego, volvemos al buen gusto del cocinero a la hora de combinar un lácteo como este, la salsa miso (japonesa, elaborada con semillas de soja y sal marina fermentada), le aporta al plato esa parte salada que danzará con el queso, pero nos falta el toque de equilibrio que dio la mostaza ya que, podemos describir la mostaza como algo dulce con cierta acidez, lo cual hizo que tuviéramos que usar todas nuestras papilas gustativas para saborear este queso.



“Atún en semi-salazón con mojo de tomate seco”

“Atún en semi-salazón con mojo de tomate seco”. El Chef Páez nos vuelve a sumergir en la mar y su historia de pescadores, nuestro atún, nuestro patudo llega a la mesa hablando de su frescura en una semisalazón, la cual por lógica, menos sal y menos tiempo de cocción. El mojo de tomate seco dio su toque de contrastes con el sabor de la carne del túnido, muy equilibrado en todo su contexto y un maridaje muy acerado al seleccionar Edgar Sabina, al Sonsierra Selección Tinto de Bodegas Sonsierra, ya que, como él mismo lo explica en el maridaje, el atún es de los pescados más versátiles para maridar y, rompiendo la costumbre blanco para pescado, quedó del 10, no solo para el atún sino para combinarlo con la salazón.



“Lengua de vaca laqueada en su demiglace”

El momento del cierre del menú estaba llegando, y le tocó

cerrar la parte salada a quien lo abrió, al Chef Pablo Amigó. “Lengua de vaca laqueada en su demiglace”. Tengo que empezar comentándoles que esta lengua tuvo 24 horas de cocción previa antes de la cena. La lengua, aunque a muchos les encanta, también hay gran porcentaje que la dejan de lado a la hora de seleccionar carnes, esto por diferentes motivos; uno de ellos puede ser el sentir la fractura en boca de sus papilas gustativas o cierta babosidad de su carne, en fin entre gustos y colores...

Pero el caso es que esta lengua de vaca elaborada por el chef Pablo Amigó parecía una carrillera, la textura estuvo brutal, la salsa del demiglace imponente, llena de sabores y contrastes, pero les digo de esta lengua de vaca me comería tres, por lo menos.

Only for Singles casi llega a su parte melódica, este evento sirvió de marco para presentar entre estos chefs, a un pastelero que realmente sorprendió a todos los comensales con el bien elaborado y rico de su postre, estamos hablando de David Rodríguez de Pastelería David Rodríguez en Santa Úrsula, punto se ha convertido en el favorito de los amantes de la buena repostería.



“Mar de nubes” y Sidra Canaria “Posma”

El postre... “Mar de nubes”, mazapán de almendras marcona, cremoso de pravia romana y café arábico y, para el maridaje, una Sidra canaria que ha recogido muchos reconocimientos y premios, Posma. Esta sidra está elaborada con manzana reineta y para su cata les dejo con las notas de Edgar Sabina ¡Hasta el próximo YoLoProbé!.

“La sidra Posma, elaborada con manzana reineta, se caracteriza por tener un color amarillo pajizo con una burbuja fina y persistente. En fase olfativa, recuerda mucho a manzana madura mientras que en boca resulta equilibrada, amplia y con buena persistencia.”