

Rubén Cabrera otorga otra dimensión al genero y a la gastronomía

Foto de Portada: Óscar León

Volver a un destino, siempre es signo de haberte gustado todo lo que has vivido en esa estancia. Esa es una de las razones de volver al [Hotel Jardines de Nivaria](#) y, sobre todo, con la promesa de ir a cenar al [Restaurante La Cúpula](#) el nuevo menú del Chef Rubén Cabrera, es para regocijarse.

La atmósfera del hotel es de placidez, la atención desde el valet parking hasta tu habitación es esplendida, con esa intención en el verbo y en la mirada del personal de servirte en todo lo referente a que tu estadía sea totalmente grata.

Las vistas desde nuestra habitación llena de entusiasmo nuestra llegada y anima a salir pronto a esas calles con sabores de mar en el aire. Costa de Adeje tiene un encanto cosmopolita y buenos bulevares para caminar entre la gente y esa arquitectura turística que tanto gusta a locales y visitantes.

Nuestra reserva en el Restaurante La Cúpula está para las 9:00 de la noche, así que, nuestro tiempo tuvimos para dar un pequeño paseo y visitar algunos de los centros comerciales de la zona.

Ya devuelta al hotel, llega la hora de acudir a la cita gastronómica con ese cocinero, del cual, estamos acostumbrados a degustar platos de mucho nivel.

Rubén siempre ha llevado una cocina más allá de los sabores tradicionales, con un excelente manejo de todo lo que respecta a caldos clarificados, un respeto y buen gusto al cocinar con

géneros de alta calidad, los cuales, se ofrecen en el menú de La Cúpula, esta calidad complementa una cocina equilibrada, creativa, llena de técnica de avanzada, con una sazón que pocos logran dominar y combinar con esas técnicas, sin perder sabores originales como lo hace este cocinero tinerfeño, además un disfrute para nuestros ojos ya que todo lleva ese sello personal del chef, en lo referente al emplatado.

Además, es una cocina que se debe disfrutar con la mayor parte de tus sentidos, las bien pensadas y probadas combinaciones de sus ingredientes con las cocciones a la hora de crear un plato, son para sorprender al mejor gourmet.

Este reconocido chef, ya es un referente en la isla y en el resto del archipiélago, tiene una cocina que representa el equilibrio entre la creatividad, el buen hacer en los fogones y los mejores productos de Canarias y el mundo, este es un buen resumen para hablar de la cocina de Rubén Cabrera.



Comenzamos la velada Leonor Mederos y yo con grandes expectativas, ya que es un menú nuevo del cual vamos a degustar.

Para comenzar y tengo que hacer referencia, disfruté de unos de los mejores gin tonic que me han preparado últimamente, preciso en cantidades de ingredientes, bien justo en todo su contexto, Hendrick's Gin, aromática, llena de sensaciones.



Ostras Acelin

Me crié en zona de costas, de arenas, llenando mis pulmones con ese aire de mar desde niño, ese que para mí en lo particular nada lo supera en este planeta, será por esto que cuando comenzó el menú tuve que exclamar, ¡Dios comenzamos con ostras! soy apasionado de comer ostras de toda mi vida.

Solo al verlas supe que iban a inundar mi paladar, iba a morder mucho mar, eran todo un espectáculo a la vista y acerqué mi nariz antes de comérmelas, para no desperdiciar ni un ápice todos los aspectos de este manjar.

Las ostras tienen mucha historia, hace milenios que se comen sobre la tierra, siempre me ha parecido, como buen fanático de ellas que, sobre hielo, limón y esperar esa aguita de mar que ellas mismas botan es la mejor forma de comerlas.

Pero estas preparadas por Cabrera han roto esa forma de

apreciar mi gusto por las ostras. Originarias de Francia, Acelin dan el gusto en boca de una de las mejores ostras, con una carnosidad bárbara, pero la preparación del chef le ha dado otra dimensión en sabor, jugo de yuca o tapioca, un toque de Pimienta de Java, cítrico y piñones caramelizados, nada sobró nada faltó.

Un buen género siempre representa hasta un 80% de garantía para que un plato complazca a los paladares, así es, (he tenido que probar buenos géneros estropeados por una mala cocina) pero subirles el nivel gastronómico a estas ostras, proviene de la pasión que el cocinero siente por su trabajo, esto, sin lugar a dudas.



El maridaje, estuvo perfecto, una copa de un exquisito Cava Codorníu 1551, a temperatura exacta para este menester...comer ostras.

Más adelante les haré un apartado para hablar del pan, el cual es elaborado en cocina por el mismo chef.

Para continuar con este menú que ha empezado con un listón altísimo, al igual que riquísimo, nos llega unos "Tomates

cherrys ecológicos, aliñados con caldo kombu y té verde”, este plato nos dio un reseteo al paladar muy adecuado para lo que venía.

Quienes no la conocen, kombu es un alga que contiene unos ácidos que se caracterizan por ablandar los vegetales que se le agreguen en su cocción, lo usual, es tomar el caldo totalmente solo luego de cocido con vegetales, esta alga con un sabor bastante intenso, enjugó de manera muy agradable a los tomates ecológicos, los cuales también brindaban su sabor más fuerte, dulce y sabroso.

Esperando el siguiente plato, me dio oportunidad de mirar a mi alrededor, para encontrarme degustando un paisaje como pocos, una playa llena de matices, de un cielo tinerfeño, que también alimentó el resto de nuestros sentidos, La Cúpula es un restaurante fuera de serie, lleno de detalles de buen gusto, creando una atmósfera muy especial para la gastronomía.



“Anguila ahumada con kiwiños y mayonesa de Ras el Hanout”

“Anguila ahumada con kiwiños y mayonesa de Ras el Hanout” ¡qué maravilla! No salimos a la superficie aún, y nos mantenemos “gastronómicamente” en el fondo del mar.

Esta anguila, carnosa, totalmente libre de espinas, de sabor muy agradable, cocida a la perfección, ¿y por qué digo esto?, porque normalmente es una carne un poco dura, por lo que cocinarlo en trozos pequeños es la mejor opción para lograr la suavidad que logro el chef en este plato, se deshacía en nuestros paladares, literalmente hablando.

Luego está el tema de la fruta en cocciones, a mí, en lo particular, me resulta sumamente agradable y de muy buen gusto, como siempre lo digo, es importante a la hora de degustar platos de esta talla, que ellos te despierten los sentidos de manera imprevista, para mí, eso es alta cocina, lo demás no ¿me entienden? aquí el mayor espectáculo, son los productos, cocciones y sabores que produce Cabrera en cocina.

Ras de hanout, es una combinación de diferentes especies, y de la misma no existe una mezcla definida, así que esta emblemática preparación de especies marroquina, lleva el toque de cada quien, a la hora de prepararla, esta, estaba muy aromática y de sabor suave, nada invasiva.

Lo que, si les puedo decir que la mezcla de todos estos ingredientes y géneros en boca hizo un platazo, la cierta acidez de los kiwifrut, (no son cítricos) con ese sabor de la anguila, ahumada para más, y luego la combinación de especies con la textura de la mayonesa, es un plato que seguro se logró, después de muchas pruebas...bien logrado.



Bueno hablemos un poquito de ese pan artesanal de Rubén Cabrera, a pesar que hacer pan pareciera algo muy sencillo, no lo es, no es fácil para lograr un “pan perfecto”.

No es ningún secreto el vuelco que ha dado el pan en las mesas de los restaurantes gourmet, por llamarlos de alguna manera, y si algo necesita un buen pan artesanal, son los mejores ingredientes y mucha paciencia, sin dejar de mencionar la masa madre, para que esos aromas y texturas salgan a hacer la delicia de los comensales.

Lograr un equilibrio en la fermentación entre la levadura y los micro organismos es un secreto de cientos de años, pero como todo en la gastronomía actual, estamos volviendo a lo natural, a lo esencial.

Yo he dejado de comer pan en los restaurantes, son muchos los que no aportan absolutamente nada a un buen menú, pero en este caso Cabrera ha logrado cautivar en aromas, sabor y textura de su pan, su elaboración artesanal se agradece, (es curro puro y duro) no tener panes industriales en un menú, es hoy día algo imprescindible, si queremos darles sentido a esas mantequillas preparadas, aceites de oliva y demás embajadores que apertura

la gastronomía en los manteles.

¿Qué fue lo que más me gustó del pan? Una corteza crujiente, la miga firme de textura, pero suave en paladar, y lo mejor de todo en su contexto...sabía a buen pan.



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”



“Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas”

Dicho esto, volvamos a este menú, y nos volvemos a sumergir, pero esta vez con un “Atún rojo con noodles de soja, maní, jugo de fresas y clementinas” en este plato el chef se dio banquete, como se dice coloquialmente, con la integración de estos ingredientes en un solo plato, cual pintor con los colores de su paleta y es que aparte de un atún maravilloso en todo su esplendor como género, estuvo sobre unos noodles de soja, aportando un poco el toque salado, luego nos da ese sabor agridulce de la clementina (no es mandarina) y el cítrico, que todos sabemos lo bien que les queda a un pescado, y siguiendo con “la paleta de sabores” los matices del plato terminó aportándole unos manises troceados y un jugo de fresas...todo junto en boca fue realmente placentero el poder degustar semejante creación del pintor...Ohp! del cocinero.

Una de las razones por la que me gusta degustar la cocina de Cabrera, es la constante búsqueda de la excelencia, lo conozco bien, hemos tenido muchas horas de charlas, de compartir pasiones por la gastronomía, además es un cocinero que cuenta con el apoyo total de la propiedad del restaurante, no está de manos atadas, su creatividad es valorada y respetada, razón

demás para hacer del restaurante La Cúpula un lugar de visita obligada, donde siempre encontraré lo óptimo, con una “creatividad inconforme”, el cual, es un ingrediente que no está en todos los cocineros.



“Costillas de cochino Negro con papas negra”

Hoy día en casi todos los buenos restaurantes de las islas del archipiélago nos encontraremos un producto local al cual le tengo un especial gusto por comerlo y es el Cochino Negro, esta vez el chef nos dio unas costillas con papas negras, si había que poner el toque de canariedad, pues nunca mejor que nuestras papas y nuestro cochino.

Si ya la papa canaria es un manjar, pues estas vinieron crujientes, además, los pedazos seleccionados de costillas, para formar un tartar como colchón, estuvieron cocidas a 67º durante 24 horas, envasada al vacío (datos del chef); algo ya casi obligado en las mejores cocinas del mundo, es la mezcla de especies foráneas con las orientales, ¿no lo cree? Abra su nevera y dígame si no tiene en ella una soja por lo menos, y esto es bueno, por lo menos yo lo veo positivo, nos abre un abanico de posibilidades al momento de cocinar muy amplia, por

ejemplo, estas costillas fueron maceradas con pimienta palmera, miso rojo, soja, pimientos, cebolletas. Soy fanático de comer cochino, pero este se me hizo poco, la combinación con las papas crujientes y los vegetales braseados, hace que uno diga que estuvo... ¡para chuparse los dedos!



“Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa ahumada”

Para terminar este menú, y no podía ser de otra forma, “Picaña Gallega de larga maduración en caldo de garbanzos con ponzu y espuma de papa chinegua (papa King Edward) ahumada” con este final, tengo que acotar antes de terminar, la calidad de cada uno de los platos, todos estuvieron a la altura, los tiempos entre uno y otro perfecto, estuvimos muy bien atendidos tanto Leonor Mederos y mi persona, comer en La Cúpula es una experiencia que debe hacerse, uno lo vale.

Sigamos, la carne de larga maduración, ya es una opción clara que vas a comer con más sabor, ya que se intensifican con el proceso y con mucha más suavidad que las carnes sin este método. Ahora la Picaña, es un corte brasileño, justo de la parte trasera de la ternera, yo conocía este corte como Punta

trasera, original de Venezuela y es uno de los cortes de mayor predilección en los restaurantes especializados en carnes.

Con este previo, ahora me toca decirles lo exquisito que fue este plato para cerrar el menú, esta carne con salsa ponzu, que aporta esos aires cítricos, la combinación con la garbanza y el sabor de papa ahumada que, en lo particular, siempre siento el toque ahumado en mi parte superior del paladar, no me queda más que decir que, si aún no ha venido a probar la gastronomía de este chef, le falta probar una parte importante de la nueva cocina canaria.

Hasta el próximo ["YoLoProbé"](#).



Despedida dulce



Petit four