

Un “Diablito” de buen sabor italiano

Valoración: 5.2/10 ★★★★★★☆☆

Una gratísima sorpresa de sabor italiano me llevé a mi paladar al entrar a comer con mi familia al restaurante [“El Diablito”](#). Un domingo cualquiera nos decidimos a probar esta propuesta de cocina italiana, una primera y buena impresión es que, había una buena cantidad de comensales en el salón al momento de nuestra llegada, y está ubicado en la carretera general de Santa Úrsula a la altura de Cuesta de La Villa.

Inmediatamente nos ubican y nos atendieron. Ya en mesa les puedo decir que todo lo que pasaba a nuestro alrededor tenían unos aromas y unas pintas de muy buena cocina, todo apunta a que este restaurante es una buena escogencia.

La gastronomía de este país es una de las más difundidas a nivel mundial, eso claro está, con dos embajadores de la amplia gama de platos de la gastronomía italiana, como lo son la pizza y la pasta y que, según los historiadores, esta última fue llevada a esta región de Europa del sur desde China por Marco Polo, uno de los primeros exploradores europeos en hacer negocios a través de la Ruta de la Seda.



Ensalada Caprese

Pero de vuelta a Santa Úrsula y al [Restaurante El Diablito](#), nos decidimos empezar con una “Ensalada Caprese”. Esta emblemática ensalada que desde 1950, logró su popularidad en el mundo gracias al haber recibido allí a la jet-set Farouk Rey de Egipto, para esa década.

Una ensalada originaria de la isla de Capri, la cual, en Italia se sirve como entrante, jamás como contorno, pero también la podemos describir como un antipasto de género puro y duro, una combinación de productos tan llenos de contrastes, como lo son la albahaca, el queso mozzarella y el aceite de oliva, pero con la frescura tomates canarios, que son los encargados de ser el hilo conductor de esta ensalada.

Comentarles que la caprese estaba buena, muy correcta, así que, nos comimos con mucho gusto la bandera de Italia de manera muy fresca.

Pasta, pasta...Pastissima

Luego de recrearnos con todos los platos de la carta y de seguir viendo y olfateando los platos de las demás mesas, a la final tanto Leonor como yo, nos decantamos por dos diferentes platos de pasta fresca, la de Leonor “Tagliatelli con salmón y gambas” y claro, yo los probé y les puedo decir algo que me gustó muchísimo del plato de Leonor, el sabor de una verdadera salsa de tomates sancochados por varias horas, pelados y despepitados, como debe ser una salsa italiana.



“Tagliatelli con salmón y gambas”

En el lado de mi mesa, llegó un cisne hecho en papel de aluminio, ¿curioso verdad?, pues no solo es para llamar la atención, fueron terminados de cocer en horno. “Tallarines negros caseros a la marinera” me toco abrir aquel cisne plateado para encontrar dentro, una olorosa y riquísima pasta negra con mejillones, langostinos y gambas con la misma

calidad de salsa de tomate que les comenté anteriormente, no abrí el cisne completamente de manera que pudiera seguir conservando aún más el calor, aromas y sabores de esta exquisita pasta.



Presentación



“Tallarines negros caseros a la marinera”

No podíamos terminar esta cita culinaria sin ese postre

italianísimo como es “Tiramisú de café” no digo más...volveré a por más.



“Tiramisú de café”

Un dato importante para los que están en Santa Úrsula y sus cercanías, este restaurante tiene reparto a Domicilio de jueves a lunes y con un horario bien amplio de 13:00 a 23:00 también les dejo el teléfono: 922 337 490

Muy bien, iseguro que iré muchas veces a satisfacer mi gusto por la buena comida italiana...me gustó este domingo! Hasta el próximo “YoLoProbé”