

Mujer & gastronomía camino recorrido y por recorrer

La gastronomía es un mundo fascinante que ha evolucionado a lo largo de los siglos gracias a la creatividad y la innovación de los chefs y cocineros.

En la gastronomía la mayoría de los nombres destacados han sido hombres, las mujeres también han tenido un papel importante en la cocina, desde que el mundo es mundo.

Históricamente, la cocina ha sido considerada como un trabajo doméstico realizado por mujeres pero en restaurantes, un mundo masculino por conquistar.

Las mujeres han sido las encargadas de preparar las comidas para sus [familias](#) y hogares, lo que las ha llevado a desarrollar habilidades culinarias que han pasado de generación en generación y en la mayoría de los casos, las primeras directrices de los grandes chefs.

Mujeres innovadoras

Sin embargo, ha habido mujeres que han ido más allá y han hecho una carrera en la cocina. En la década de 1960, Julia Child se convirtió en la primera chef en aparecer en la televisión con su programa "The French Chef", lo que la llevó a ser conocida en todo el mundo.



Mujer & gastronomía camino recorrido y por recorrer

Esto abrió un sin fin de oportunidades a todas las mujeres del mundo que, en sus respectivos países se vieron tan dispuestas como Child para sumarse a esta pionera.

Alice Waters, fundadora del restaurante Chez Panisse en [California](#), se convirtió en la abanderada del movimiento de la cocina de ingredientes locales y orgánicos en la década de 1970, que hoy llamamos Km 0.



En la década de 1990, la chef Lidia Bastianich se convirtió en

una personalidad reconocida por sus programas de televisión y libros de cocina.

Hoy en día, hay muchas mujeres que están marcando la diferencia en la gastronomía. La chef española Elena Arzak, por ejemplo, es una de las pocas mujeres que ha obtenido tres estrellas Michelin por su restaurante Arzak en San Sebastián.



Mujeres que están marcando la diferencia en la gastronomía



La chef mexicana Daniela Soto-Innes fue nombrada la Mejor Chef

del Mundo en 2019 por la revista “The World’s 50 Best Restaurants” por su trabajo en Cosme en Nueva York.

Aunque las mujeres han avanzado en la cocina, todavía enfrentan barreras de género en la industria alimentaria.

En muchas cocinas, las mujeres todavía son vistas como inferiores a los hombres y se les paga menos.

Además, muchas mujeres chefs tienen dificultades para equilibrar su carrera con la vida familiar debido a las largas horas que implica trabajar en una cocina.

Talentos con nombre de mujer

A pesar de estos desafíos, las mujeres están haciendo historia en la gastronomía. Su talento, dedicación y pasión están creando un cambio en la industria alimentaria y abriendo puertas para la próxima generación de chefs femeninas.

Todavía hay desafíos por superar, como el acoso sexual y la discriminación, cada vez son más las mujeres que están tomando las riendas de la cocina y demostrando su talento y habilidades culinarias en diferentes ámbitos y restaurantes de todo el mundo.

Las mujeres chefs están aportando nuevas perspectivas, influencias y sabores a la gastronomía y se están convirtiendo en referentes en el mundo culinario.

Todo esto representa un avance significativo en la lucha por la igualdad de género y la inclusión en el mundo laboral, así como una oportunidad para explorar nuevos horizontes en la gastronomía y la cocina.

Torrija de Coco con chocolate y helado de menta

Chef Dani García

Rinde para 8 personas

HELADO DE MENTA

Para hacer el helado de menta; en una cacerola, combine la leche, la crema y el azúcar invertido. Hervir. Añadir las yemas de huevo y el [azúcar](#). Agregue las hojas de menta y deje enfriar durante 24 horas. Colar y pasar a través de una máquina de helados.

- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 11-13 tazas (338 gramos) de crema espesa
- 2 cucharadas (40 gramos) de azúcar invertida
- 7 yemas grandes de huevo
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas (254 gramos) de azúcar granulada
- 60 gramos de estabilizador
- Hojas de menta
- 1 2-3 tazas de arroz blanco (sin enjuagar)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua caliente
- Jugo de $\frac{1}{2}$ lima
- Sal

PARA EL MOUSSE

Para la mousse; mezcle las yemas de huevo y el azúcar granulada en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una [cacerola](#) pequeña, combine la leche, la crema y el azúcar invertida y deje hervir. Batir la mezcla de crema de leche en la mezcla de yema de huevo.

Añadir el chocolate. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Doblar suavemente en la crema semi-batida.

Enfriar hasta la hora de servir.

- 6 yemas de huevo
- 3 cucharadas (37 gramos) de azúcar granulada
- 7 cucharadas (95 gramos) de leche
- 7 cucharadas (95 gramos) de crema espesa
- 7 cucharaditas (50 gramos) de azúcar invertida
- 225 gramos de cobertura de chocolate 72% 450 gramos de crema semi-batida

PARA LOS CILINDROS DE CHOCOLATE

Para hacer los tubos; Derretir el chocolate. Forme tubos con la ayuda de tubos de PVC o tubos de plástico especiales.

- Chocolate 64% cacao

PARA LA CREMA DE COCO

Para la crema de coco; remoje la gelatina en agua.

Coloque las yemas de huevo en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una cacerola, combine la crema y el azúcar y deje hervir.

Vierta la crema sobre las yemas de huevo, luego agregue las hojas de gelatina. Pasar a través de un tamiz de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente

- 2 hojas de gelatina o 2 cucharaditas de gránulos
- 5 yemas de huevo
- Sobre 12 onzas ($\frac{1}{2}$ litro) de crema espesa.
- 2 cucharadas de azúcar (25 gramos)

- Gianduja de coco de 2 onzas (60 gramos),
- finamente picada

PARA LA TORRIJA

Para hacer la torrija; en una cacerola mediana, combine la leche, la crema, el azúcar, el gianduja y el haba de vainilla. Llevar a ebullición y cocinar durante 5 minutos.

Retire del fuego y deje reposar hasta que la temperatura descienda por debajo de los 70° C.

Cortar el pan en cubos y remojarlos en la leche de coco, tapada hasta la mitad, durante 10 minutos.

Gire el pan una y déjelo reposar durante otros 10 minutos, luego saque las piezas y almacénelas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas para que mantengan su forma y no se desintegren.

Caliente un poco de azúcar en una sartén y cuando empiece a dorarse, agrega la tostada francesa y caramelice por ambos lados.

- 313 gramos de leche
- 313 gramos de crema espesa
- 78 gramos de azúcar, más para la sartén
- 47 gramos de gianduja de coco
- 1 haba de vainilla
- 4 rebanadas de pan de textura firme,
- preferiblemente de un día

Emplatado: coloque una tira de crema de coco en el plato, un pedazo de tostada francesa caramelizada a su lado, un tubo de chocolate relleno de mousse y una pequeña bola de helado de menta.

El mejor pan...el de Masa Madre

Sin duda alguna el pan ha sido el embajador de los menús por excelencia, en España más que una costumbre se puede decir que ya es un hábito.

La Masa Madre es una corriente que ya cuenta con un tiempo entre chefs y restauradores, una muy buena tendencia en gastronomía.

En el tema del pan, la gran mayoría buscan tener la mejor calidad posible para dar la bienvenida en las mesas a sus clientes, para muchos es un esfuerzo que se recompensado con el reconocimiento de la calidad por parte de los comensales.

Y si en algo estamos de acuerdo todos es que el Pan de Masa Madre, es el mejor. es un pan lleno de buena textura, aroma, suavidad y muchos beneficios más.

La Masa Madre

La masa madre es una mezcla de harina y agua que se fermenta naturalmente gracias a las bacterias y levaduras presentes en el aire y en los granos de la harina.

Esta mezcla se alimenta regularmente con más harina y agua para mantener vivas las bacterias y las levaduras.

La fermentación natural de la masa madre produce un pan con una serie de beneficios. En primer lugar, el proceso de fermentación lenta permite que el pan desarrolle un sabor y aroma más profundos y complejos.



Masa Madre

En contraste con los panes comerciales que se hacen con levadura química, los panes de masa madre tienen un sabor más pronunciado y una textura más suave y masticable.

Además, la masa madre ayuda a mejorar la digestibilidad del pan. La fermentación natural descompone el gluten, lo que hace que sea más fácil de digerir para las personas que tienen problemas digestivos o intolerancia al gluten.

En resumen, los panes de masa madre tienen un sabor más profundo y complejo, una textura más suave y masticable, una mayor digestibilidad y una vida útil más larga.

Además, el uso de masa madre es una forma más sostenible de hacer pan. Por estas razones, los panes de masa madre son considerados por muchos como los mejores panes.

Mario Bakes

Mario Torres es uno de esos restauradores que ha sabido, no solo darle importancia a la calidad del pan que se sirve en sus restaurantes, sino que ha hecho de la panadería parte de

su profesión de chef.



El trío de restaurantes que dirige Mario y su hermano Fabián, El Calderito de La Abuela, Donde Mario y La Bodeguita de Enfrente, además de un pan artesano para sus comensales, también cuenta con huerto propio 0 km.

Entrevista

Hemos hablado con Mario para que nos cuente un poco como ha sido esta evolución de Mario Bakes, del cual podemos decir que es una de las panaderías haciendo uno de los mejores panes del norte de Tenerife.

Mario Torres. – No sé si es de los mejores, pero sí sé que estamos contentos con lo que estamos haciendo y eso es importante tanto para mí como para todo el equipo.

Canariasgourmet!. – Pero cuéntanos como ha sido esa evolución desde el primer momento que decidiste hacer el pan de tus restaurantes.

Mario Torres. – Bueno hay que decir que tuve la suerte de conocer a Leo Corbo, y eso nos cambió la vida, empezamos a cambiar los sistemas de trabajo, nos hemos dotado de la mejor maquinaria posible, muy profesional.

Eso hace que cambie todo, te estandariza mucho los resultados después de un amasado, las masas no se calientan, la cámara fermentadora en lo que le tomamos el puntito todo va mucho mejor, todos del mismo tamaño, el mismo gramaje.



Al final adquieres un sistema de trabajo que una vez le pillas el punto, difícilmente lo cambies ya que el resultado final es

siempre óptimo y lo que estamos produciendo ahora está muy bien.

Canariasgourmet!. – Algo que la gente debe saber ¿Es mucho más caro el pan por ser de masa madre?

Mario Torres. – Mira el precio del pan es poca la diferencia en precio y mucho en calidad y durabilidad, hay establecimientos que tienen el pan de levadura química y cobran el pan a un euro o uno con cuarenta y nosotros lo cobramos a uno noventa.

hablamos de un pan de masa madre de larga fermentación, harinas ecológicas molidas a piedra de Francia, claro son productos de importación de la más alta calidad y bueno a la final todo es de importación porque todo viene de fuera de península y Francia.

Las harinas que vienen de España, son de Gerona, de Colomina son de las mejores harinas que hay en España y grandes impulsores de todo lo referente al arte panadero del país.

Canariasgourmet!. – Mario gracias por recibirnos y darnos a probar tan magnífico pan...

Mario Bake´s está en Carretera Provincial, 130 Cuesta de la Villa, Santa Úrsula

Telf: 922 30 19 18

Haciendo juntos de Canarias

el mejor destino gastronómico del Mundo

Un especial sentir nos da ver como Canarias se abre paso en el mundo de la gastronomía tanto a nivel regional, nacional y mundial.

Fotografías: Guía Repsol

Canarias & Gastronomía

Hace unos veinte años creamos este slogan “Haciendo juntos de Canarias el mejor destino gastronómico del Mundo”.

Para aquel momento la verdad que poco se creía en la [capacidad](#) de una mejora en las propuestas gastronómicas , solo un grupo bien reducido de comensales era el que acudía siempre a los eventos que ostentaban una nueva propuesta gastronómica.

Nos escribían por las redes diciéndonos que, si estábamos locos, si creíamos que eso pasaría en Canarias, que llegase a ser el mejor destino gastronómico del mundo.



El Rincón de Juan Carlos 3 Soles Tenerife. Islas Canarias

Muchos “soles” han pasado desde entonces y la evolución ha sido brutal, rápida si se quiere, pero efectiva. Quienes realmente han tenido la vocación de [cocinero](#) y se han mantenido, han logrado superarse, profesionalizarse, darse un puesto y lo han hecho con todos los honores.

Es importante que con la reciente entrega de Soles Repsol, donde jóvenes cocineros han logrado el reconocimiento de sus propuestas en los diferentes restaurantes.

Canarias – Jóvenes Talentos

Siempre hemos apostado por el talento joven, ya que son ellos los que tienen esa vena de lograr las metas, e ir más allá de tener un negocio o de ser un chef trabajador en un restaurante.

Si algo nos gusta de los premios Repsol es su tendencia a impulsar a los jóvenes talentos mucho más allá que otras guías.

En estos premios podemos ver, ahora -no siempre fue así-, que hay más inclinación por descubrir talentos verdaderos, esos cocineros que llevan un fogón en su corazón y en sus manos.

Los premios hay que cuidarlos y alejarlos del amiguismo, de la parte comercial y de otros vicios que lamentablemente siempre pululan en sus alrededores.



Muxgo Las Palmas de Gran Canaria

Los cocineros que ganan uno u otro, estamos completamente seguros que quieren lograrlo a fuerza de méritos, de creatividad, de diferenciación unos de otros, de descubrimientos, investigación y claro, la aceptación de comensales en sus establecimientos.

Bravo Guía Repsol

Así que queremos primero que nada felicitar a Repsol por sus cambios en cuanto a la selección de los ganadores y el trabajo de sus fiscales -falta por mejorar-, pero el trabajo y esfuerzo se nota.

Falta afinar detalles que demuestren año a año que la organización va a hacia la pulcritud en todo el proceso de selección, el cual también debe cuidar la equidad a la hora de entregarlos.



Nub Costa Adeje Tenerife



Bevir Las Palmas de Gran Canaria

Así que, con el mayor orgullo, les decimos a todos los que han visto ratificado sus soles y los nuevos que han recogido el premio nuestras más sinceras felicitaciones.

Están haciendo realidad las palabras de nuestro pionero slogan, "Haciendo Juntos de Canarias el mejor destino gastronómico del Mundo".

Todos y cada uno de los protagonistas de la gastronomía canaria debemos aportar nuestro grano de arena para seguir emprendiendo y logrando grandes metas.

Seamos periodistas, críticos, camareros, escuelas, productores, campesinos, cocineros, medios de comunicación, etc.

¡Bravo por todos!

Listado de restaurantes de Canarias

Gran Canaria

2 Soles

- La Aquarela Mogán.

1 Sol

- Bevir Las Palmas de Gran Canaria.
- (Novedad) Casa Brito Visvique-Arucas.
- El Equilibrista 33 Las Palmas de Gran Canaria.
- Embarcadero Las Palmas de Gran Canaria.
- Fuji Las Palmas de Gran Canaria. Los Guayres Mogán.
- Muxgo Las Palmas de Gran Canaria.
- (Novedad) Nelson Playa de Arinaga-Agüimes.
- Poemas by Hermanos Padrón Las Palmas de Gran Canaria.
- Qué Leche Las Palmas de Gran Canaria.
- Ribera del Río Miño Las Palmas de Gran Canaria.
- Seaside Grand Hotel Residencia Maspalomas.
- Tabaiba Las Palmas de Gran Canaria.

Lanzarote

1 Sol

- El Risco Caleta de Famara-Teguise.
- Isla de Lobos Playa Blanca-Yaiza.
- Kamezi Playa Blanca-Yaiza.

La Palma

1 Sol

- Casa Osmunda Breña Alta.
- El Sitio Tazacorte.

Tenerife

3 Soles

- El Rincón de Juan Carlos

2 Soles

- Abama Kabuki Guía de Isora.
- Bogey Playa de las Américas. M.B Guía de Isora.
- Nub Costa Adeje.

1 Sol

- (Novedad) AIE El Sauzal.
 - El Secreto de Chimiche Granadilla de Abona.
 - (Novedad) El Taller Seve Díaz Puerto de la Cruz.
 - Etéreo by Pedro Nel Santa Cruz de Tenerife.
 - Haydée La Orotava.
 - Kensei Adeje.
 - (Novedad) La Cúpula Adeje.
 - La Sandunga Tegueste.
 - San Sebastián 57 Santa Cruz de Tenerife.
 - Taste 1973 Arona.
-

Mojo canario se remonta a la época prehispánica

Canarias siente especial orgullo de los mojos, esa salsa típica de la gastronomía isleña que se utiliza para acompañar platos como papas arrugadas, pescados, carnes y verduras y muchísimo más.

Fotografías: Roger Méndez – Recetas: Chef Rogelio Quintero de Montesdeoca

El mojo, elaborado con una base de aceite, ajo, perejil, comino y vinagre, y existen diferentes variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen.

El origen de los mojos canarios se remonta a la época prehispánica de las Islas Canarias.

Con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XV, se introdujeron nuevos ingredientes en la recetario canario como el aceite, el ajo y el comino, y la salsa evolucionó hasta convertirse en los mojos que conocemos hoy en día.

Los aborígenes guanches elaboraban con los cereales, una vez tostado y molido el grano, hacían gofio, también llamado por los guanches ahoren, que era consumido mezclado con agua, leche o manteca y también se comía con carnes y pescados.

“Los Molho”

El término “mojo” proviene del portugués “molho”, que significa salsa o adobo. Los “molhos”, se puede decir que es el origen, la raíz de los mojos canarios.

La pesca siempre ha sido una actividad muy importante en Portugal, y Canarias fue puerto de muchos visitantes y

comerciantes, que claro está, fueron añadiendo costumbres culinarias de cada país o región.

Los marineros portugueses de la época usaban el “Molho” para darle sabor a los productos del mar que capturaban y consumían a bordo de sus barcos.

Canarios de pura cepa

Con el tiempo, los [mojos canarios](#) se han convertido en un elemento fundamental muy arraizado en la gastronomía de las islas.

Existen más de 20 variedades según los ingredientes adicionales que se utilicen y varían también según la isla del archipiélago.

El mojo rojo, por ejemplo, se elabora con pimiento rojo palmero, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar carnes y pescados.

El mojo verde, por su parte, se elabora con cilantro, perejil, ajo, comino, sal, vinagre y aceite, y se utiliza para acompañar papas arrugadas y verduras.

Hoy día con la [creatividad culinaria](#) que posee el archipiélago en manos de sus cocineros ha dado paso a mojos de chocolate, por ejemplo.

El mojo es una salsa muy versátil, hay Mojo Negro, mojo hervido, mojo de Azafrán de la tierra, Mojo de aguacate, Mojo de Tomate, Mojo Palmero, Mojo de calabaza, Mojo de cilantro, Mojo dulce, etc.

Los mojos canarios son una muestra más de la riqueza y diversidad de la gastronomía canaria, su sabor y versatilidad han hecho que se conviertan en un elemento fundamental de la cocina tradicional canaria.

Son una deliciosa y creativa muestra de la influencia de

diferentes culturas en la gastronomía de las islas.

Recetas



Mojos de Tomate, Perejil, Colorado Foto: Roger Méndez

Mojo de Azafrán de la tierra

Machacar en el mortero los dientes de ajos pelados, el azafrán (eliminándole previamente la humedad), la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el orégano, el pimentón dulce y la sal gorda hasta pulir totalmente.

Añadir el aceite de oliva justo para ligar los ingredientes y posteriormente el vinagre.

Ingredientes

- 6 Dientes de ajo
- Hebras de azafrán de la tierra
- Pimienta roja picona

- Pimentón dulce
- Orégano
- Sal gorda
- Aceite de oliva virgen Vinagre de vino

Mojo de Tomate

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja, pimentón, orégano y sal hasta pulir totalmente.

Seguidamente añadir los tomates finamente picados (pelados y sin semillas) y ligar con el resto de los ingredientes.

Por último, ligar la elaboración con el aceite de oliva que añadimos de forma paulatina, para terminar con el vinagre.

Ingredientes

- 6 dientes de ajo
- 8 tomates maduros pequeños
- Orégano
- Pizca de pimienta roja picon
- Pimentón dulce
- Sal gorda
- Aceite de oliva vinagre de vino

Mojo hervido

En un mortero machacar los ajos pelados, la pimienta roja (sin semillas ni parte blanca), el pimentón, los cominos, el orégano, el perejil y la sal hasta pulir totalmente.

Mezclar con el resto de los ingredientes y hervir unos minutos a fuego suave y remover.

Rectificar de salpimentado.

Ingredientes

- 6 Dientes de ajo
- Pimienta roja picona
- Pimentón dulce
- Orégano
- Laurel
- 3 ramas de perejil
- Sal gorda
- Pan abizcochado triturado
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de vino
- Agua

La Radio en Canarias ahora sabe a Cúrcuma

Hoy en día es difícil encontrar algo que perdure en el tiempo, especialmente en el mundo del entretenimiento y los medios de comunicación.

Con Cúrcuma, un programa de radio que ha logrado, no solo mantenerse en el aire durante cinco años, sino también ganarse el corazón de su [audiencia](#) y convertirse en un referente dentro de su género.

Y no es para menos cuando su conductor es Francisco Belín y su productor Francisco (Paco) Almagro.

Es un gran honor para nosotros en Canariasgourmet! escribir estas líneas en reconocimiento a un programa de radio que cumple este recorrido en el aire.

Con Cúrcuma es un ejemplo de perseverancia, dedicación y pasión por lo que se hace. Desde su inicio, ha sido una voz amiga y diferente en el mundo de la radio.



Paco Almagro y Francisco Belín los protagonistas de Con Cúrcuma

Ha conquistado a la audiencia gracias a su contenido variado y entretenido. Con su mezcla de noticias, curiosidades y entrevistas, ha logrado capturar la atención de un público diverso, desde jóvenes hasta adultos y sobre todo [profesionales](#) del sector.

Pero es la parte humana lo que hace que este programa sea realmente especial ese equipo detrás de él.

Francisco Belín, productores y colaboradores han creado un ambiente cálido y amigable que hace que los oyentes se sientan

como si estuvieran en casa.

Con una pasión por la radio que es contagiosa y se transmite a través de las ondas.

Además, el programa ha sido un gran promotor de la cultura local y nacional. Ha dado voz a cocineros emergentes, ha cubierto eventos gastronómicos de manera impecable y ha entrevistado a personalidades relevantes del mundo de la gastronomía.



Un equipazo Paco y Fran

Gracias a esto, el programa se ha convertido en una plataforma importante para la difusión y promoción del buen hacer culinario de canarios y peninsulares.

Si algo hay que destacar es el compromiso social del programa. En varias ocasiones, el equipo ha dedicado su tiempo y esfuerzo a apoyar al sector primario, a los veteranos de la cocina como a los nuevos talentos.

Lo que demuestra su compromiso con el sector y su interés en

mejorar esa sociedad gastronómica que se desenvuelve en el archipiélago en que vivimos.

Esperamos que este programa siga impregnando de cúrcuma a las ondas hertzianas y continúe por muchos años más dando voz importante al sector gastronómico.

¡Felicidades por este aniversario y gracias por todo lo que han hecho por Canarias!

Los bocatas de Fran ‘en el Bodegón de Ana’

Hay dos cosas que se comen en Santa Úrsula con mucha exclusividad, excelentes productos y mucha creatividad, las hamburguesas y lo otro... los bocatas.

En estos dos últimos años en la carta de diferentes cafeterías y restaurantes han quedado en ellas las propuestas que han llevado a las competiciones de los retos.

En el caso del Reto del Bocata, hay dos muy especiales que están en carta del restaurante, hablamos del El Bodegón de Ana.

Este bodegón santaursulero ha conquistado y sigue haciéndolo, con la cocina de Ana un público que repite una y otra vez estos calderos que se cuecen a diario.



Ana y Fran

Fran Hernández es el artífice de los bocatas del restaurante y este señor, ha sabido hacer un aparte en la elaboración de los mismos.

Lo hace con una mística de [cocinero](#), con un gusto muy especial en sus creaciones, es difícil conseguir esta dedicación a la

hora de hacer bocatas.

Los bocatas

El primer bocata que les voy a recomendar es el de “Carne de Fiesta” nunca ha habido tanta tradición canaria entre dos panes, toda la buena sazón de la cocina del Bodegón de Ana desplegada en este bocata.

Una propuesta tremendamente imaginativa y deliciosamente lograda que nos traslada a las romerías y verbenas canarias impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.



Bocata de Carne de Fiesta

Difícil poder describir lo succulento y rico que queda este bocadillo. Impresionante de tamaño y luego que das el primer mordisco iya no puedes parar de comerlo!.

No tienes nada que rebañar ya que todo lo que lleva la carne de fiesta está dentro de los panes.

El Kebab canario

El segundo que les voy a recomendar muy, pero muy ampliamente, es el "Kebab Canario". En este Kebab los ingredientes y los

preparados lo hacen tan apetitoso que van paladear mucho más de lo que imaginan.

El yogurt es de leche de cabra, el pan es artesano, pata canaria al estilo “kebab”, mojo rojo y todo esto junto a los vegetales, les aseguro que pocos bocatas encontrarás como este, vas mordiendo y vas descubriendo las combinaciones de los ingredientes en boca...brutal.

Así se prepara el Kebab Canario:













Kebab Canario

Otro punto que se debe probar en el Bodegón de Ana en esa barra especialmente cómoda y amplia, son el maridaje de estos bocatas con unos vinos de la tierra excelentes, o con una amplia variedad de cervezas para seleccionar.

Hablando de quesos, Fran es un verdadero conocedor, además

pregunten por sus maduraciones de unos quesos seleccionados por él, son realmente una delicia al paladar.

Si tu paladar está buscando esa cocina con sazón canaria, una plancha donde la creatividad y el buen gusto por los productos lo hacen diferenciarse de amplia manera.

Así que si no has ido a comer los bocatas de Fran en el Bodegón de Ana...solo has comido bocadillos de siempre, buenos, pero de siempre.

¿Dónde? Ctra. Vieja, 59, 38390 Sta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 822 61 39 35

Kevin Gutiérrez, joven chef santaurulero, participará en “La Gamba Roja de Denia”

Este cocinero que ha sabido abrirse paso en una profesión que hoy día, podemos verla como una de las más competidas , tiene la oportunidad de traerse ese preciado premio gastronómico para Canarias.

En el año 2015, el Chef Rubén Cabrera del restaurante La Cúpula, se alzó con este premio con su plato, ‘Gamba Roja de Denia: Tierra de Mar’ siendo el tinerfeño, el primero en el archipiélago en ganarlo.

Pero este año el chef del ["Restaurante Esterlucia"](#) Kevin Gutiérrez, tendrá la oportunidad después de ocho años, de que un cocinero y un restaurante de Tenerife vuelvan a ser galardonados con semejante premio.



El chef Rubén Cabrea al centro, Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Restaurante Alamar y Germán Espinosa, chef ejecutivo del Vermell Restaurant de Sant Cugat del Vallés. Concurso 2015

Lo importante de participar en Concurso La Gamba Roja de Denia

El Concurso de la Gamba Roja de Denia es un evento gastronómico anual que se celebra en la ciudad de Denia, en la provincia de Alicante, España.

La gamba roja de Denia es considerada una de las mejores gambas del mundo por su sabor y calidad, por lo que participar en este concurso puede ser una gran oportunidad para chefs y cocineros de todo el mundo.

Sin duda alguna, participar en este concurso puede ser una oportunidad para que los chefs y cocineros se den a conocer a nivel nacional e internacional y para que reciban el

reconocimiento de la comunidad gastronómica.

Canariasgourmet! ha entrevistado a [Kevin](#) para saber de primera mano cómo ha sido la entrada al reconocido concurso y cuáles son sus expectativas previas al evento.

La Entrevista

Canariasgourmet. – Gracias por recibirnos Kevin, bueno nosotros en el periódico estamos muy contentos de seas tú uno de los que participaran este año por ganarse ese prestigioso concurso.

Déjame decirte que para nosotros este evento es uno de los más respetados, ya que el jurado hace la valoración a ciegas, dándole a los [participantes](#) la oportunidad de ganar limpiamente.

Ahora cuéntanos, ¿cómo sucedió? ¿cómo comienza esa aventura de La Gamba Roja de Denia?

Kevin Gutiérrez. – Como casi todo hoy en día, a través de las redes sociales. Me salió la publicidad en Instagram, para serte más preciso, y la verdad que la vi un poco tarde, faltaban como unos 5 días para cerrar...y bueno, ¿por qué no? Me decidí y la envié.



Kevin Gutiérrez, joven chef santaursulero participará en “La Gamba Roja de Denia”

Canariasgourmet. – ...y desde el momento que enviaste la solicitud y haber sido aceptado ¿ya tenías la receta? o ¿luego de ser seleccionado la diseñaste?

Trabando la Gamba Roja de Denia

Kevin Gutiérrez. – La verdad que con un poco contra el reloj, buscamos la materia prima, eché unas cuantas líneas para el tema del emplatado y nada, montamos el plato de un día para otro, entre servicios lo cocinamos, hicimos varias pruebas hasta que quedé [conforme](#) con la combinación de sabores para que siempre fuese la gamba roja quien llevara el protagonismo.

A los días nos llamaron para decirnos que estábamos dentro, te puedes imaginar la emoción para todos aquí en el restaurante.

Canariasgourmet. – Qué suerte, maravilloso que sucedan estas cosas aquí en Tenerife.

Kevin Gutiérrez. – Pues la verdad es que sí, es un poco surrealista cuando lo cuentas. Que para un concurso de esa categoría, saques una receta en un día y montes el plato en el medio de los servicios y que te seleccionen, te repito, es totalmente surrealista.

Canariasgourmet. – Ahora Kevin, para que los lectores lo sepan ¿cómo es el proceso de selección?

Kevin Gutiérrez. – Ellos se basan en que en la receta que envíes, el protagonismo lo lleve la gamba roja, es un plato de libre elección y no te limitan de ninguna forma.



Restaurante Esterlicia en La Matanza de Acentejo

Canariasgourmet. – Cuéntanos, sin darnos señas de la receta ¿cómo está tu expectativa con el plato?

Kevin Gutiérrez. – En lo que respecta al plato, pienso que muchas veces ‘menos es más’ y es lo que sucedió con esta receta, es sencilla, pero a la hora de probarla con una combinación de tres o cuatro sabores que engrandecen, por así decirlo, puedes disfrutar el sabor al completo de la gamba.

Canariasgourmet. – Si hablamos en sentido A, B, C del proceso creativo ¿cómo llegaste a la concepción de la receta?

Kevin Gutiérrez. – Lo primero fue visualizar el género en el plato. Primero pensé como quería emplatarlo antes que la receta. Después fui añadiendo ingredientes, pero pensé en ese cromatismo de colores que debe tener el diseño girando en torno a ese particular color rojo de la gamba.

La selección

Canariasgourmet. – ¿Entre cuantas personas fuiste seleccionado?

Kevin Gutiérrez. – Creo que más de 80 propuestas llegaron a nivel nacional, así que ya el estar seleccionado es un punto ganador.

Canariasgourmet. – ¿Expectativas si ganas?

Kevin Gutiérrez. – Nada volver y seguir trabajando.

Canariasgourmet. – Ese plato, ¿vamos a tener oportunidad de probarlo en Esterlucia?

Kevin Gutiérrez. – Creo que no, pero a ver qué pasa, nunca se sabe...

Canariasgourmet. – Kevin, desde Canariasgourmet! te deseamos toda la suerte del mundo y que te traigas ese premio para Tenerife... otra vez.

Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Nueva acción gastronómica, 20 y 21 de febrero, con el chef de Don Giovanni (Andréa Tumbarello)

El restaurante santacrucero propone un extenso viaje gustativo por el país transalpino con maridajes a cargo de El Gusto por El Vino.

Con la inspiración fundamentada en un extenso “Giro d’Italia” gastronómico, el restaurante Etéreo By Pedro Nel (un Sol Repsol, Recomendado Guía Michelin) recibe en otra de sus jornadas a Simone Millico, jefe de cocina de Don Giovanni (Madrid), algo más que la mano derecha del prestigioso Andréa Tumbarello.



Chef Andrea Tumbarello Don Giovanni (Madrid)

El espacio culinario santacrucero desplegará esta jornada -ya con fecha cerrada- los próximos lunes y martes 20 y 21 de febrero, en sesiones de almuerzo y cena, y el menú degustación abarcará buena parte de la geografía del país transalpino (*Nord, centro, sud e Isole*) armonizado con excelentes referencias vitícolas de El Gusto por el Vino.

Cabe destacar que Pedro Nel reedita esta experiencia de elegante esencia italiana con su colega y amigo Simone Millico, pues éste ya dedicó en agosto de 2020 propuestas de su repertorio culinario en otra acción culinaria que cosechó elogios de comensales y periodistas gastronómicos, entre ellos los del crítico nacional Eufrasio Sánchez.



Etéreo By Pedro Nel reedita la jornada “Giro d’Italia” con Simone Millico

Con la incorporación de Camilo Galindo, todo un baluarte en la cocina, y la solvencia en la Sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora), Pedro Nel y su equipo al completo han estado preparando minuciosamente este potente acontecimiento coquinario en la capital tinerfeña, “nada fácil de sincronizar –aclara-, pues son incontables los elementos de logística y de todo tipo para que estas jornadas, como otras anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un marcado recuerdo”.

2020 propuestas







De partida, valga presentar del menú uno de los iconos del restaurante Don Giovanni -que anuncia apertura en Barcelona-: el huevo millesime con trufa negra, entre los aperitivos que irá armonizado con El Zarzal Fermentado en barrica (Godello).

La amplia secuencia gastronómica recorre Italia con estas excelencias:

Menú 20 y 21 de febrero 2023

- **Aperitivo**

- Carpaccio de pulpo, Nduja y tierra de aceitunas negras (crudo, representando al **Sur**)

- **Pasta**

- Culurgiones con caldo ligado de almejas y limón (**Isla: Cerdeña**)

- **Maridaje: La Revelia (Godello)*

- **Risotto**

- Risotto alla Milanese con tuétano (**Norte**)

- **Maridaje: Emilio Moro (Tinto Fino)*

- **Carne**

- Carrillera de ternera al Chianti con pochas encurtidas a

la menta (**Centro**)

▪ **Postre**

- Mini cannolo siciliano y miñardice de trufa y avellana de Piemonte; selección Andréa Tumbarello (**Isla: Sicilia**)
- **Maridaje Malleolus (Tinto Fino)*

Hay que recordar que Andréa Tumbarello, además de ser embajador de su país natal en España, es conocido por pujar fuerte en la tradicional subasta de la trufa en cada edición del Congreso Internacional Madrid Fusión, un elemento que estará presente en las jornadas de Etéreo.

Acerca de Simone Millico. (1976, Milán, Italia). Estudió en la escuela Americo Vespucci de la ciudad milanese. Empezó formación con Gualtiero Marchesi (3 estrellas Michelin) y recaló en Tenerife en 1998. Cinco años en La Trattoria (Bahía del Duque) le avalan como avanzado del “Made in Italy”.

En 2015, en la EXPO de Milán, es nombrado embajador de la gastronomía Italiana en España. Continuó sus estudios (Ciencias de la Alimentación) en la Cátedra de Ferrán Adriá en la Universidad Camilo José Cela de Madrid.

En muchas ocasiones formó parte del tándem con el mediático Roberto Capone con talleres y showcooking en congresos y foros gastronómicos.

****C. San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife***

Teléfono: 922 19 41 95

Reservas: thefork.es y [RRSS](#)

Canarias participa en el V Concurso Nacional de Escuelas de Cocina 'Protur Chef 2023' con 5 estudiantes de Hecansa

El certamen reunirá a 18 concursantes de escuelas de hostelería de todo el panorama nacional en Sa Coma, Mallorca, del 16 al 19 de marzo

Cinco estudiantes de Hoteles Escuelas de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, competirán en el V Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef 2023. El certamen, que tendrá lugar del 16 al 19 de marzo de 2023, reunirá a 18 concursantes de escuelas de hostelería de todo el panorama nacional en Sa Coma, Mallorca.

Protur Chef 2023. David Hernández y Fernando Guadalupe, alumnos del Hotel Escuela Santa Brígida, en Gran Canaria, y Fátima Aguilar, Gara Morales y Sara de Vera, estudiantes del Hotel Escuela Santa Cruz, en Tenerife, tendrán la [oportunidad](#) de competir junto a participantes de Málaga, Asturias, Mallorca, Donostia, Huelva, Ibiza, Menorca, Santiago de Compostela y Pontevedra.

'Protur Chef 2023', que estará coordinado por el chef Tomey Caldentey, contará a su vez con un jurado formado por distinguidos cocineros y [críticos gastronómicos de España](#). Paralelamente al concurso, se efectuarán conferencias, ruedas de prensa, cocina en directo, talleres o cenas maridaje, entre otras actividades.



**GASTRO
WEEKEND**

DEL 16 AL 19 DE MARZO DE 2023

PROTUR CHEF

Protur Chef 2023

El primer clasificado obtendrá un premio de 3.000 euros, mientras que el segundo y tercero recibirán 1.500 euros y 1.000 euros, respectivamente.

Además, a los tres primeros galardonados se les ofrecerá un contrato remunerado en prácticas en uno de los hoteles de la cadena hotelera Protur Hotels, incluyendo el alojamiento.

A su vez, los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar, tendrán una estancia gratuita de una semana para dos personas en régimen de media pensión

La participación en este tipo de [experiencias](#) supone una parte importante de la formación que se da en Hoteles Escuela de Canarias.