

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o en salsa.

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes:

- 600 g de tollos
- 250 g de cebolla
- 75 g de pimienta roja
- 3 dientes de ajo
- 250 g de tomate de salsa
- Aceite de oliva virgen
- 75 ml de vino blanco
- Pimienta palmera (1)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 c.c de comino
- Laurel
- Rama de tomillo
- Fumet (ver Receta)
- Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picona

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos cuando y el agua esté cercana al punto de ebullición.

Ecurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado deber ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para elaborar la posterior salsa o compuesto.

Sala: una profesión apasionante y con futuro

Hace unos días Ferran Adrià predecía en una entrevista que el sueldo de un/a camarero/a va a experimentar un significativo aumento en los próximos años.

Son muchas las empresas del sector que están demandando personal cualificado.

Se necesita [formación](#), en el IES María Pérez Trujillo sabemos que no basta con saber llevar un plato a la mesa. Un profesional de sala necesita formarse en campos tan dispares como idiomas, barista, coctelería, sumillería, gestión de equipos, recursos humanos, gestión administrativa, eventos, etc.

Sin olvidarnos que nos encontramos en la era digital y todos estos conocimientos habrá que adaptarlos a las TIC`s. Es decir, son necesarias una serie de competencias, habilidades y destrezas que hagan del camarero/a un/a profesional altamente cualificado/a y le aporten un valor añadido.



IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles

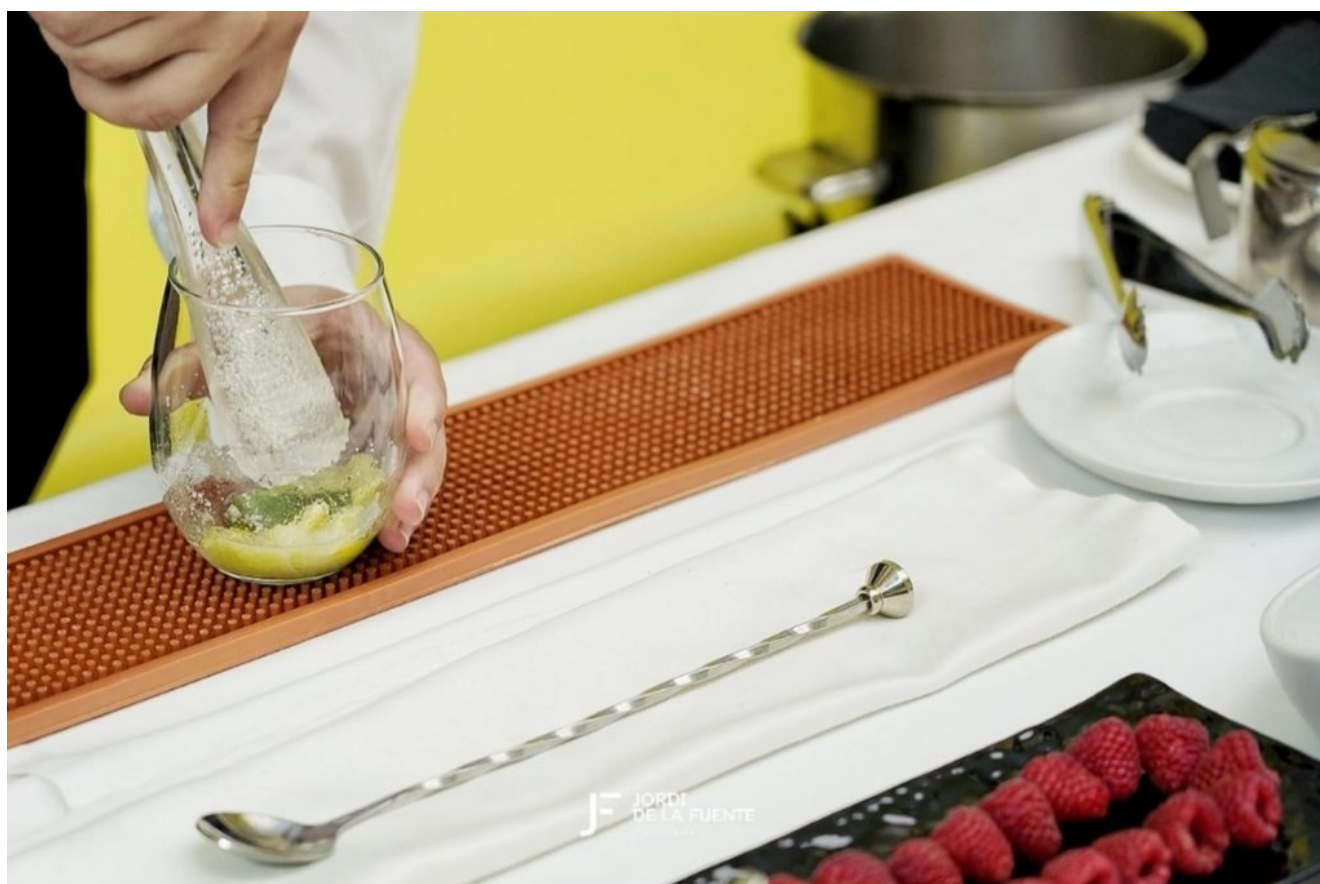
Con la llegada de la pandemia, muchos puestos de trabajo (entre ellos el sector turístico) se vieron afectados. Sin

embargo, actualmente las empresas están necesitando nuevamente cubrir puestos de trabajo y muchas de ellas están encontrando dificultades para incorporar personal formado a sus equipos.

La formación profesional es una excelente vía para formarse en todas estas materias

En el Puerto de la Cruz, el IES María Pérez Trujillo imparte ciclos formativos de diferentes niveles y especializados en hostelería y turismo. Entre ellos, el ciclo de grado medio de Servicios en restauración, como el de grado superior de Dirección de servicios de restauración.

Este último ciclo se ofrece en modalidad DUAL, lo que significa que el alumnado tiene la posibilidad de hacer una formación en la empresa desde el primer curso, adaptando así su formación a la realidad empresarial.



Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de

cocina y viceversa

Donde el empresario tiene la oportunidad de formar al alumnado en su filosofía de trabajo, preparándolo así para una futura incorporación a la empresa.

Además, el centro está acogido al programa Erasmus +, lo que abre la posibilidad al alumnado de realizar prácticas en el extranjero para mejorar su idioma y enriquecerse personalmente de la cultura y costumbres de los países de destino, entre otras ventajas.

Los ciclos formativos de grado superior

Gran parte de los módulos de este ciclo formativo se pueden convalidar si se ha cursado el ciclo superior de Dirección de cocina y viceversa. Lo que aporta al alumnado una doble especialización dentro del sector de la restauración.

Los ciclos formativos de grado superior cuentan con un [reconocimiento a nivel europeo](#), lo que facilita la inserción laboral en el extranjero.

En el IES María Pérez Trujillo puedes cursar los siguientes ciclos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias:

Ciclos formativos Grado Medio

- Cocina y gastronomía.
- Servicios en restauración.
- Panadería, repostería y confitería.

Ciclos formativos Grado Superior

- Dirección de cocina. (Bilingüe)
- Dirección de servicios de restauración (DUAL)

El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el

alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación, prácticas reales con clientes externos al centro. Creándose situaciones de aprendizaje que aportan un valor añadido a la formación.



El IES cuenta, además, con un restaurante en el que el alumnado puede hacer, desde el inicio de la formación

En este restaurante participan todos los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo que se imparten en el centro.

IES María Pérez Trujillo

Si anteriormente dábamos importancia a la tecnología, cabe destacar que este curso, el centro ha sido seleccionado para implementar un Aula de Tecnología Aplicada (ATECA), que estará operativa en el próximo curso 2022/2023.



Esta aula es un elemento clave en la innovación y está concebida para facilitar un cambio metodológico, un avance tecnológico y digital, así como una mayor integración con el tejido empresarial.

Si quieres formarte en este sector con gran demanda de empleo

y hacerte un profesional, tienes la posibilidad de hacerlo en el IES María Pérez Trujillo, en uno de los municipios turísticos que ha sido capaz de recuperarse rápidamente de los efectos y consecuencias que ha dejado esta pandemia en el sector

El Puchero

El puchero, este plato típico de las [islas Canarias](#), encuentra su origen en la multiculturalidad que ha tenido el archipiélago. Con influencias ibéricas que, según los entendidos tiene que ver con los potajes portugueses. Hoy día, dejó de ser un plato humilde para convertirse en un plato popular y típico en las celebraciones y fiestas.

El puchero o [cocido canario](#), se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Sus verduras las componen la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña de millo.

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Puchero

Ingredientes:

4 raciones

250 g de carne de res
250 g de carne de cochino
100 g de garbanzos
100 g de cebolla
75 g de tomate de salsa
1 col pequeña
400 g de calabaza
300 g de zanahoria

100 g de habichuelas
1 piña de millo
300 g de papas medianas
2 calabacines o bubangos
300 g de batata
2 dientes de ajo
Pimentón dulce
Pimienta negra en grano
Hebras de azafrán
1 clavo
Sal gorda

Además

Escaldón de gofio

El día anterior

Dejar los garbanzos en remojo y la carne de cochino (si es salada) a desalar en abundante agua fría.

El puchero

En un caldero amplio y a fuego suave, hacer los garbanzos y las carnes holgadamente cubiertos de agua, eliminando las espumas que se forma en la superficie.

Seguidamente, añadir la piña de millo cortada en cuatro trozos junto al tomate y la cebolla cortada finamente.

Pasados unos minutos, agregar un majado realizado con los ajos, el clavo, la pimienta negra, pimentón, azafrán (eliminándole previamente la humedad) y sal gorda.

Cuando las carnes estén tiernas, ir incorporando las verduras de forma paulatina de mayor a menor dureza para que todas tengan su punto de cocción idóneo al terminar el puchero.



El puchero

Acabado y presentación

Disponer en un plato los ingredientes del puchero de forma ordenada. Acompañar con escaldón de gofio.

La leche de camella

Durante miles de años la leche de camella ha sido un alimento esencial para culturas nómadas. En las primeras travesías por el desierto, ha sido la leche de camella el principal sustento alimenticio para estos viajeros.

La producción de este producto ha visto su crecimiento en Estados Unidos, así como en Australia.

Fuerteventura se suma a este crecimiento de la leche de camella con la empresa Dromemilk Camel Farm, un proyecto que se inició hace 30 años en Fuerteventura.

Esta iniciativa vio sus inicios con cuatro camellos. En la actualidad sobrepasan los 400 animales, colocando a Dromemilk Camel Farm como la mayor granja camellar en Europa.

Gracias a esto, España se colocará como el primer país en producir y llevar al mercado la Leche de camella.

“Nuestra familia creo esta reserva para rescatar y proteger la raza del camello canario, que está en peligro de extinción. Actualmente, nos hemos convertido en el principal productor de esta leche en toda Europa”, ha declarado Guacimara Cabrera, directora del proyecto.



La leche de camella

Camello peligro de extinción

En el 2002 solo quedaban 4 ejemplares en España y mil en el resto del planeta. Esto hizo que el Gobierno de España y la Unión Europea lo declararan *“raza en peligro de extinción”*.

Esto motivó a la directora gerente para que, con su equipo emprendieran una investigación con diferentes universidades de España, tales como las de Madrid, Barcelona y Arabia Saudí.

Esto con el propósito de examinar en profundidad las propiedades de la leche de este animal.

Esta minuciosa investigación, demostró que la leche de camella, contiene una molécula similar a la de la insulina, lo que aflora que el tomar esta leche, puede reducir el azúcar en la sangre.

También resulta que no tiene lactosa, lo que la convierte en un producto ideal para las personas intolerantes a la lactosa, además es muy baja en grasa.

Ya con estas premisas, en el año 2011 se creó el proyecto piloto y poder ver los resultados de elaborar este lácteo.

Calidad y características

El producto es ecológico. Al no alimentarse la camella de pasto, la leche tiene un color más claro y un sabor realmente inesperado para quienes la prueban por primera vez.

Entre las metas que la empresa se ha propuesto, una de ellas, es lograr que no sea reconocida en el mercado como un producto gourmet. Hay mercados donde se vende a un precio que alcanza hasta los ochenta euros.

Se está trabajando para poder hacerla más asequible para que las propiedades y beneficios que tiene esta leche de camella

llegue a más personas.

Este producto cuenta con una gran proyección debido a la capacidad de adaptación del camello a las condiciones climáticas aun siendo extremas.

Estas cualidades del producto dan para que entre los proyectos que la empresa Dromemilk Camel Farm se plantea en futuro, este también la fabricación de productos derivados tales como, yogures o chocolate.

Conejo Asado con su Salmorejo

Conejo Asado con su Salmorejo

El salmorejo es un plato tradicional de Andalucía. En su elaboración, la miga de pan se convierte en hilo conductor del aceite de oliva, el ajo, tomates y la sal.

Debido a su consistencia, en muchas ocasiones va acompañando como salsa a diferentes géneros, sobre todo cárnicos.

El origen humilde de este plato es notorio para su época, hablamos del siglo XIX y es ya en el siglo veinte, cuando se empieza a popularizar fuera de Andalucía y es en esta época, cuando se le agrega el último ingrediente a la receta original, el tomate.

Ingredientes

Para 4 raciones

1 conejo mediano

El adobo:

3 dientes de ajo

rama de tomillo

Sal gruesa

c.c de pimentón dulce

200 ml de aceite de oliva 1 c.c. de cominos

50 ml de vinagre de vino

100 ml de vino blanco

Salmorejo:

Las vísceras del conejo

4 dientes de ajo

42 C.C. de cominos

Brizna de tomillo

3 ramas de perejil

Sal gruesa

1 c.c. de pimentón dulce

1/2 pimienta palmera

El aceite, vinagre y vino del adobo

Además:

Papas pequeñas de color

Rama de tomillo

Conejo Asado con su Salmorejo

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Despiezar el conejo.

Hidratar la [pimienta palmera](#) sin las semillas durante 2 horas en agua templada y extraer su carne raspando la parte interior con la hoja de un cuchillo.

El adobo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente, se le agregará el perejil finamente picado, el pimentón y machacar

nuevamente. Diluir el majado con los ingredientes líquidos. Macerar el conejo en este adobo durante unas 10 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, colar el adobo y desechar los ingredientes sólidos, limpiar el conejo de los ingredientes del adobo para evitar que se quemen durante el asado.

El salmorejo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente agregar el perejil finamente picado, el pimentón, las vísceras fritas, la carne de la pimienta palmera y machacar nuevamente.

Diluir el majado con el líquido del adobo reservando una décima parte para el asado. Hervir a fuego muy suave durante unos 15 minutos.

Poner a punto de salpimentado.

Terminación y presentación:

Asar el conejo en el horno a 200° hasta estar cocinado, (unos 18 minutos aprox.) rociándolo con el adobo reservado periódicamente.

Sacar el conejo de la placa del asado y mantener en lugar templado, calentar el salmorejo en la placa del asado junto al jugo del asado.

Colocar distintas partes del conejo en el plato y salsear con el salmorejo cortado con el jugo del asado. Acompañar de papas de color guisadas y decorar con rama de tomillo.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborigen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo

1 c.s de semillas de cilantro

4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano

1 rama de tomillo en rama

1 hoja de laurel

Aceite de oliva virgen

12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo

150 g de cebolla

75 g de puerro

50 g de zanahoria

50 g tomate de salsa

1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro
Agua
2 copas de vino blanco
Sal
Pimienta negra
1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria
150 g de habichuelas
100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta
1 c.s de azúcar
1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además:

Rama de romero
Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 34 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama

de romero.

Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

Dabiz Muñoz, ha sido galardonado como El Mejor Cocinero en los Premios Gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid.

El Chef Dabiz Muñoz ha sido elegido por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid como el Mejor Cocinero.

El chef madrileño ha impregnado un estilo de cocina en sus propuestas y formatos. Muñoz ha logrado reconocimiento y éxito en cada una de sus [proyectos](#) a base de cocina de calidad.



Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

El galardón del El Mejor Restaurante, recayó en el Corral de

Moreira, regentado por los hermanos Juan Manuel y Armando del Rey.

Los hermanos del Rey junto al chef bilbaíno David García han sabido llevar a muy buenos niveles la gastronomía del ya reconocido restaurante.

El premio a la mejor pastelería fue para Casa Mira, una pastelería y turronería que su fundación data del año 1842 y que llegó a ser proveedor de la Casa Real.



La sumiller Cristina de la Calle

La sumillería también encontró su [mejor representante](#) en Cristina de la Calle, quien en la actualidad oficia en Taberna Verdejo.

El Grupo La Ancha se llevó su reconocimiento a la Labor Empresarial, este grupo cuenta con locales tanto en Madrid como en Barcelona.



El Chef Pedro Larumbe

Pilar Salas de la Agencia Efe ha obtenido el galardón al Mejor Periodista Gastronómico y al cocinero Pedro Larumbe se le ha reconocido su trayectoria en la que entre otras cosas, pionero en llevar el huerto de Navarra a Madrid.

Por su parte el Grupo Mahou San Miguel recibió el premio a la promoción de la cultura y la gastronomía madrileña. El premio al producto madrileño ha recaído en Loa 77, AOVE ecológico de Oleum Laguna.

Grupo Pescaderías Coruñesas se llevó los honores de **Innovación Gastronómica**. Benjamín Urdiain, el primer cocinero español en recibir tres estrellas Michelin en el restaurante Zalacaín fue quien le entregó el premio a Dabiz Muñoz, llevándose un fuerte aplauso.

Momentos difíciles

Miriam Hernández presidenta de Acyre Madrid, no ha querido dejar de recordar en la 49 edición de los premios, «el momento difícil que vive la hostelería azotada por la crisis económica

de la covid y la subida de precios»

Valorando el esfuerzo del gremio para conseguir que Madrid sea «cada vez más visible en el mapa de la gastronomía mundial» divulgando además sus productos.

Chef Ángel León, la agricultura marina, una solución culinaria y climática

El Chef del mar, Ángel León, tiene en su restaurante un ejemplo de la obtención de alimentos a través de la agricultura marina y, además, la creación de excelentes platos.

El chef Ángel León ha dado junto a su equipo, una [clase magistral](#) para hacer un repaso de **recetas** y proyectos innovadores.

Este conocido [cocinero](#), plantea, y él lo ha conseguido, aprovechar el potencial de las marismas como huerta y despensa de proteínas.

Algunos ejemplos claros son, arroces con plancton, la **zostera** como **cereal del mar**, y ¿por qué no? [Verduras regadas con agua salada](#).



Cereal marino, el cultivo más sostenible del mundo

De Aponiente, su restaurante dice, que es como “*surreal*” como un centro de búsqueda de ideas para ampliar la oferta de **alimentos**. *Hay proteínas suficientes*, solo hay que cambiar la mente.

Este cocinero e investigador, ostenta tres **Estrellas Michelin** y está en la lista de los 100 Mejores restaurantes del mundo, **50 Best Restaurants**.

El chef León, está impulsando la plantación de verduras en “Navazos” o como también se le conoce, “*Cultivo desterrado*”

esto, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

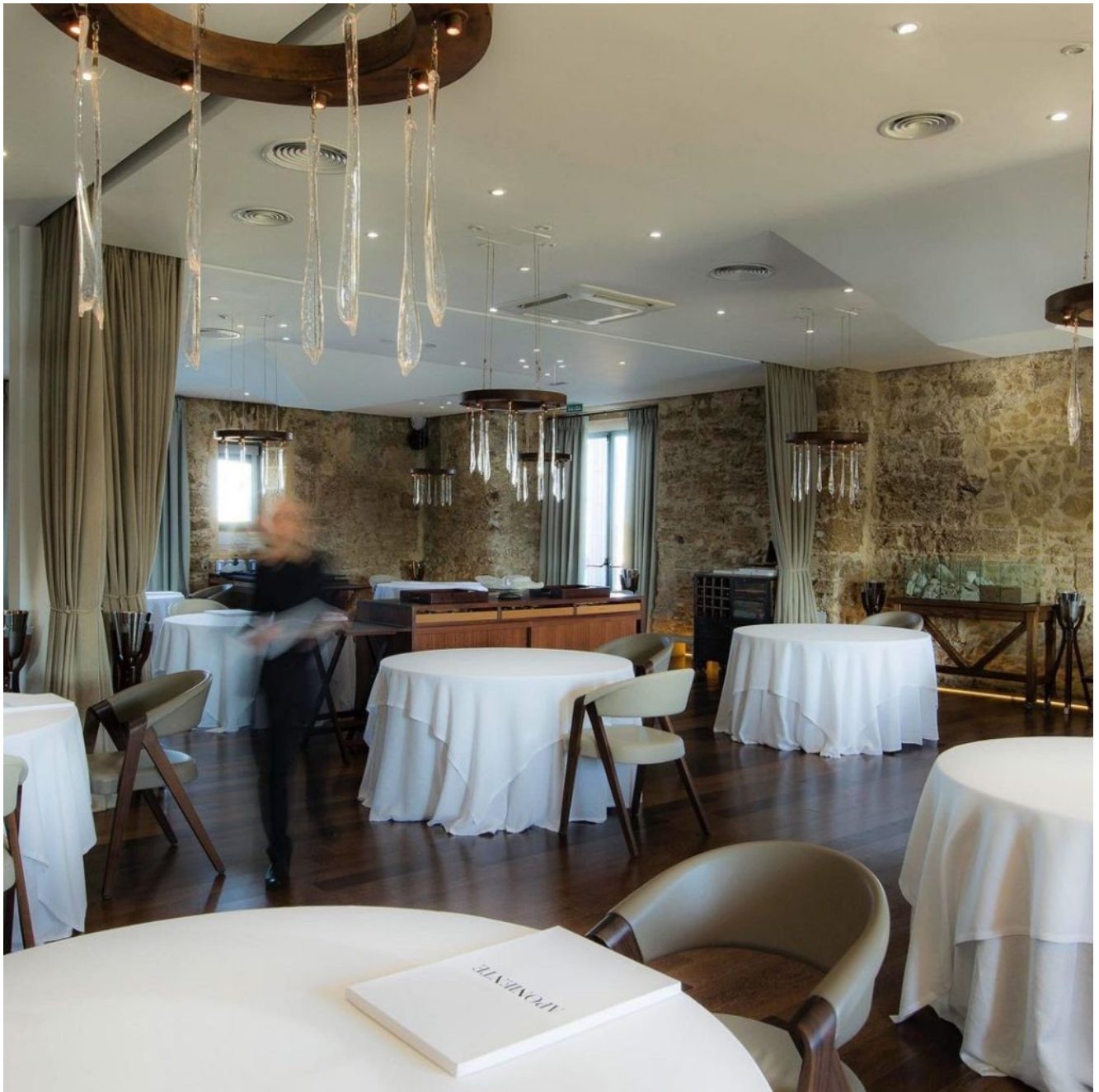
Comenta: *“Se debe aprovechar la salinidad de la desembocadura del Guadalquivir”.*













Restaurante Aponiente

El restaurante **Aponiente**, ha regenerado una zona abandonada en las inmediaciones al **Parque Natural de la Bahía de Cádiz**.

Esta zona cuenta con esteros adecuados para la cría de **pescados**, el ecosistema es como un spa para los peces, dice el mismo **Ángel León**.

En otro orden de ideas, el cocinero lleva un positivo mensaje de conservacionismo en su clase magistral. “El **plancton**

produce el 80 % del oxígeno que respiramos” y la marisma es el segundo hábitat con más potencial para el secuestro de carbono” así de claro son las palabras del **cocinero andaluz**.

El **chef Ángel León** cuenta con colaboradores como el Instituto de Investigación Marina (Inmar) y la fundación acuícola Ctaqua. **Rafael Monge**, uno de los proveedores, **cultiva hortalizas y plantas en navazo**, un sistema ancestral que aprovecha el **agua salada** para el riego y que también se encuentra en Huelva, el sur de **Portugal** o en **Túnez**.

El futuro del planeta depende de hombres como este cocinero, **Ángel León**, quien ha visto en la cocina, no solo la **profundidad del mar**, sino las infinitas posibilidades de **alimentación**.

Fotos: Aponiente

Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín, cuatro años con los fogones encendidos

Cuatro años de la aventura radial que nació con todas las ilusiones centradas en un proyecto consistente y con perspectivas de futuro.

Voces dudaban que este formato de dos horas semanales de “*Con Cúrcuma*” Radio, llenas de contenidos de calidad y que estos pudieran resistir más que un “*plato de arvejas y una cuarta de vino*”.



¡4 AÑOS!

concúrcuma RADIO
Gastronomía en estado puro

La confianza, el esmero y la perseverancia han dado la razón al productor **Francisco (Paco) Almagro** (Creacción.TV) que junto al periodista gastronómico [Francisco Belín](#) y **Francisco Bastarrica** técnico de sonido, han logrado, afianzarse como programa y con una importante sintonía.

Cabe destacar, que ya en corto tiempo se arribará al programa número 200 con sus correspondientes podcasts en [elblogoferoz](#) (Ivoox, SinRadio) y redes sociales.

“Con Cúrcuma” Radio

Este apetitoso **programa** de radio ha logrado afianzarse proyectando toda la buena **gastronomía**. Entrevistas a los protagonistas de la **cocina canaria**, a productores, dando a conocer el producto local, la sostenibilidad y el destino **enogastro-turístico del Archipiélago**.



Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín

El programa especial **“Cuarto Aniversario”** cumplió con lo que se esperaba como en cada entrega semanal a lo largo de estos 4 años.

La intervención de los cocineros desde sus cocinas compartiendo todo tipo de conceptos culinarios, la elaboración de vinos, productos de cercanía, análisis y recetas.

Razón demás para para que todo el equipo de CCR y de Creacción estén de celebración.

Con numerosos proyectos en marcha

Próximamente **“Con Cúrcuma”** estará en las pantallas de los televisores, esto, como parte de los proyectos que se pondrán en marcha durante este año. Seguro que pronto tendremos más detalles de esta nueva propuesta de comunicación y de otras más de mano de **Francisco Almagro**.

Todo el equipo de producción está agradecido. *“Recibir todo ese apoyo del sector la gastronómico, de los oyentes y la confianza de los anunciantes es invaluable...Gracias”.*

Pedro Nel Restrepo, comparte la emoción Repsol...

El restaurante **Etéreo** del chef **Pedro Nel Restrepo**, obtuvo el **Sol de la Guía Repsol** para la ciudad capitalina.

Para festejar el reconocimiento, el chef reunió a periodistas gastronómicos en pequeño encuentro al que asistió el Alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez

‘Emoción’ fue el reflejo en el rostro de **Pedro Nel Restrepo**, al recoger la estatuilla en **San Sebastián**.

El chef aseguró:

“Continuamos trabajando con la misma ilusión del primer día y así lo seguiremos haciendo, aún después de hacer frente a los embistes de la pandemia”.

Santa Cruz tiene su Sol con Pedro Nel Restrepo

Por su parte, el **alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez**; también dedicó este logro a la ciudad tinerfeña.

Durante un desayuno informal, el **jefe de cocina** enumeró las claves para verse en aquel instante mágico del escenario recogiendo la estatuilla.

“Meticulosidad, constancia, fortaleza del equipo, reciclaje profesional e ilusión, todo, como el primer día”.

“Además, hacer frente con determinación a los embates de la pandemia, que casi nos hizo desistir en el empeño, son los ingredientes básicos que nos acreditan”, resaltó.







Por su parte, El alcalde, José Manuel Bermúdez, manifestó que *“desde esta semana, Santa Cruz brilla un poco más gracias al **Sol de la Guía Repsol** logrado por Pedro Nel”*.

Constituye todo un reconocimiento a la calidad y el trabajo de un equipo que, tiene más valor aún, por el esfuerzo realizado durante estos dos últimos años a consecuencia de la pandemia. Felicitades”.

La predilección gastronómica tiene nombre propio.

Cocina rica y siempre ajustada a la demanda gustativa de los antojos de sus clientes, Pedro Nel Restrepo hace gala de versatilidad culinaria en su Etéreo de Santa Cruz de Tenerife.





El chef domina el ámbito de la cocina y la sala, con la directora Olga Esanu al frente de ésta, y con un equipo sincronizado al más mínimo detalle.

Pedro Nel aprovechó esta ocasión tan especial para felicitar a los demás cocineros canarios que obtuvieron Soles.

El Rincón de Juan Carlos, Juan Carlos y Jonathan Padrón (Tres Soles), Adeje; **La Cúpula**, Rubén Cabrera, Adeje; **Casa Osmunda**, José Carlos Fonte, Breña Alta, La Palma,; **Tabaiba**, Abraham Ortega, y **El Embarcadero**, Matteo Pierazzoli, ambos en Las Palmas de Gran Canaria; y Villa Kamezí, Playa Blanca, Lanzarote.