

Cocinar en El Chile Verde es todo un honor

Sin lugar a dudas el Restaurante Santa Úrsulero, El Chile Verde, se ha ganado el reconocimiento de un público que sabe degustar la auténtica cocina mexicana, conquistando paladares y corazones, no solo de Santa Úrsula, sino de toda la isla.

Jóvenes Talentos

A quién no le va a gustar una buena cocina servida con cariño, con una atención que agrada sin empalagar, podemos decir que atienden con mimos a su clientela, con un ambiente lleno de alegría y colorido, tal como es México...difícil no repetir una y otra vez.

Hoy vamos a conversar con el Jefe de Cocina del Chile Verde, Juan José Álvarez, todo un Joven Talento, que ha sabido interpretar la tradición de unos fogones tan maravillosos como son los [mexicanos](#).



La Chef del restaurante, Romina Sanchez es de Guadalajara, un territorio muy rico en platos típicos, lleno de sabor y tradición, así que, si eres amante de esta cocina mexicana con tradición al mil por ciento, no puedes dejar de conocer este pedacito de México en Santa Úrsula.

Te encontrarás platos como el **Pozole estilo Jalisco**, las **Enchiladas de pollo**, **Tacos al Pastor**, un **guacamole** hecho en el día y a veces hasta poco antes de servirlo.

Y es que desde la primera vez que vas a comer al **El Chile Verde**, ya quedas enamorado de una cocina auténtica y llena de tradición, lejos está la propuesta “Tex-Mex”, aquí hasta los “Nachos” se cocinan en casa, sin dudas es una excelente recomendación.



Chef Juan José Álvarez: cocinar en El Chile Verde es un honor

La Entrevista

Chef Juan José Álvarez El Chile Verde

Canariasgourmet! – Has descubierto la **cocina tradicional mexicana** en los fogones del Chile Verde ¿qué significado tiene para ti como cocinero este aprendizaje?

Juan José Álvarez. – Es todo un honor, me gusta la cocina, pero sobre todo la comida. **Comer bien** y poder probar platos tradicionales elaborados con cariño y con [buenos productos](#) es un lujo. Unos de los pilares de la **cocina mexicana** es el picante y siempre me ha llamado la atención, no aguanto mucho pero ya me he atrevido con el habanero escorpión, poco a poco.

Canariasgourmet! – Pensando en sus **técnicas, sabores y productos mexicanos** ¿en cuál receta canaria aplicarías alguna de ellas? ¿cuéntanos cómo?

Juan José Álvarez. – Es difícil responder a esto, **cocinar es un arte** y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás, por eso es difícil. Pero bueno, ¿qué tal quedaría una papas, piñas y costillas en vueltas en hoja de plátano cocinadas a fuego lento y con un toque de picante?

Canariasgourmet! – ¿Cómo invitarías a alguien que no conoce la cultura mexicana al Chile Verde? ¿Qué les espera?

Juan José Álvarez. – Ambiente familiar, **buena comida, buena bebida**, y buena música, quién se lo querría perder.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles cocineros han influido en tu forma de ver la cocina?

Juan José Álvarez. – Mi familia, mi madre y mi padre.

Canariasgourmet! – ¿Cuál es tu método o **técnica de cocina** preferido?

Juan José Álvarez. – Una combinación de varias, pero sobre todo a **fuego lento**.





Cocinar es un arte y un trabajo en el que vas creando y probando hasta llegar a algo que te gusta y que gusta a los demás

Canariasgourmet! –¿Si haces una retrospectiva, ¿Cuál fue la chispa que encendió la idea de ser **cocinero**?

Juan José Álvarez. – Con 17 años sabía que iba a **estudiar cocina**, ya me llamaba la atención, pero no sabía que se me diera bien o que me gustaría, más bien sabía que no era un estudiante muy aplicado. En la isla la **hostelería** es una de las ramas donde hay trabajo, sí o sí. Así que me di un paseo largo estudiando artes hasta que con 27 años llegué al **Chile Verde**.

Preguntas rápidas respuestas cortas

Canariasgourmet! –¿Qué es lo que más te gusta de ser cocinero?

Juan José Álvarez. – Comer bien.

Canariasgourmet! –¿Cuál es tu plato favorito de la cocina mexicana?

Juan José Álvarez. – Chiles en Nogada.

Canariasgourmet! –¿Y el producto?

Juan José Álvarez. – El picante.

Canariasgourmet! –¿Y lo más extraño que has probado?

Juan José Álvarez. – Chapulines.

Canariasgourmet! –¿Tú receta canaria favorita?

Juan José Álvarez. – Conejo en salmorejo.

Canariasgourmet! –¿Le añadirías un chile mexicano?

Juan José Álvarez. – Siempre.

Canariasgourmet! –¿Picante, pero no mucho?

Juan José Álvarez. – Un poquito está bien.