

El menú: camarones, cerveza y brisa marina

Su presencia en **bares, terrazas y restaurantes**, habitualmente en compañía de una cerveza bien fresquita (con o sin alcohol) y si se quiere cerca de esa estampa idílica a orillas de la mar, **aderezados** por el **spray marino**, representa una de esas señales que, a golpe de vista, y de calor, se asocia inequívocamente con la llegada de la **época veraniega** y también supone un símbolo de felicidad, cuanto menos transitoria.

El camarón, ese bichito que encierra en un cuerpo tan pequeño una excelente calidad, de carne blanquecina y relativamente consistente es uno de los **mariscos** más apreciados en **Canarias**, además de toda una **golosina** gracias a su dulzor marino yodado, un **delicioso vicio y de ingesta** casi compulsiva como ocurre con las **pipas de girasol**.

Desde hace más de un siglo los **camarones** vienen figurando en las cartas de las **casas de comida y restaurantes de la Isla**, como queda documentado en casos como el del **Polo Norte** (referencias en 1907 y 1908 en Diario de Tenerife); **Macanudo Restaurante**, en la calle Santo Domingo (La Gaceta de Tenerife, 1911); el **Merendero Popular**, en la calle San Martín (La Prensa, 1911 y 1912); **El Guanche**, en Valentín Sanz, 12 (La Prensa, 1912); **El Blanco**, en la calle del mismo nombre esquina a [San Miguel](#), en una carta ofrecida en francés (La Prensa, 1919); en **La Igualdad, casa de comidas** en la calle Candelaria, 2 (La Prensa, 1919) y en almacenes de comestibles como el International Stores, en la Plaza de la Constitución, 6 (El Progreso, 1920) y en **Bonnet**, Candelaria, 26, en este caso enlatados (El Progreso, 1926).

La versatilidad que brinda este **marisco** queda fuera de dudas. Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado y se comercializa siempre entero. Las formas de elaborarlo van

desde la clásica, **hervido**, además de en **ensalada**, con **espaguetis**, a la **plancha**, en **ceviche**, en **carpaccio**, **frito**, en **tortilla**, en **pinchitos**, con **frutas**, al **ajillo**, etc.

En aguas del **Archipiélago** es posible encontrar las siguientes especies: el **camarón o camarón narval** (*Plesionika narval*) es el que cuenta con mayor tradición culinaria en las Islas, consumiéndose generalmente cocido y servido como entrante. Su captura se realiza entre 100 y 200 metros de profundidad con arte de nasas.

El camarón soldado (*Plesionika edwardsii*) vive a mayor hondura que su familiar y en aguas más frescas. Dado su mayor tamaño puede consumirse tanto hervido como a la plancha, incluso en ceviches y como ingrediente en ensaladas.

Camarón marcial (*Plesionika martia*) presenta una talla media que aumenta gradualmente con la profundidad y su carne es más sabrosa que la de muchas gambas.

Por su parte, los **camarones cabezudos** (*Heterocarpus*) se capturan entre 400 y 1.000 metros de profundidad, aunque en cantidades testimoniales. Su calidad es extraordinaria, por encima de muchas gambas y otras especies de **camarones**, como lo es también su escasez.





Afortunadamente, las Islas están cuajadas de un sinfín de **establecimientos** que profesan adoración por los **camarones** y los preparan a las mil maravillas para regocijo de sus comensales. Y siguiendo aquel refrán que dice **“Camarón que se duerme, se lo lleva la corriente”**, es decir, acaba en la cazuela, ahí van algunas recomendaciones.

En el Bahía, **La Fula y el Bistró de Antonio Aguiar**, exquisitamente cocido. El maestro **Antonio Aguiar** es **amante del camarón** y en su local de la **calle Pérez Zamora, 12, en Puerto de la Cruz**, se ofrece un producto fresco, que llega saltando, recién cogido, y que se prepara con mucha **sal gorda**, cocido durante tres minutos y sumergido de inmediato en abundante hielo para evitar que se pasen.



La Fula

Otro tanto se puede decir de **Nacho Solana**, chef de **La Fula GastroMar**, establecimiento ubicado en la vía interior de **Cueva Bermeja**, en la **Dársena Pesquera** santacrucera, que participa de idéntico método, incorpora al plato unos **gajos de limón** y en ocasiones lo prepara también **acevichado**.

En el **Bar Bahía**, en la **Avenida de Anaga** camino de San Andrés, el gallego **Ramón Neira** comparte el modus operandi de sus compañeros, con un resultado igual de sabroso. Eso sí, ninguno de ellos utiliza hoja de laurel en la cocción.



Bar Bahía

En **Taberna Girón** reclutan al camarón soldado. Se trata de un producto fetiche que figura en su carta como gamba canaria. Con idéntico procedimiento que el de sus colegas de faena, Maribel, experimentada **cocinera**, agasaja al cliente en su local de la **Avenida Marítima de Candelaria, 33 (Las Caletillas)** con un género de calidad que **cocina en agua, sal y**

asusta en frío. Un manjar que se come con los dedos.



Taberna Girón

En San Sebastián 57, cocido, a la plancha, en tartar o carpaccio. El chef Alberto González Margallo, chef de este restaurante capitalino, es un apasionado del camarón soldado, que prepara de forma tradicional, cocido o a la plancha, pero también en forma de tartar, aliñando con un aceite que obtenemos de sus cabezas, la cola picada en dados, sal, pimienta y mezclar emulsionando el aceite con el resto de los ingredientes.



Otra alternativa es el **carpaccio de camarón**, lacado con **aceite de su esencia**, **caviar de trucha con brotes tiernos de guisante**, **cilantro y garbanzo**. Este [plato frío](#) lo sirven con una **corteza de arroz con polvo de sus pieles** y **tres salsas: mayo-wasabi, soja y espuma de ali-oli**. Delicias a elegir.

Tortillita de camarón y camarón borrachito en La Gastro Tienda. Como parte de sus ya tradicionales y gustosas jornadas temáticas, **La Gastro Tienda**, local que se encuentra en la **Avenida Embajador Alberto de armas, local 2, en La Laguna**, rinde tributo a la **tortillita de camarón**, al más puro **estilo gaditano**. Mari José echa mano de **harina de garbanzos**, también de la de **trigo**, más **perejil, cebolleta y camarón pipa**, **justa de aceite y el gesto particular de la cocinera**. Además, el **camarón borrachito**, **bocado de la cocina cubana** que en este caso se asemeja a nuestro **langostino**., que se macera en un **menjunje** que lleva **ron, salsa de Tabasco, cebolla, laurel, perejil, pimienta y sal**. Se cocinan y se **flambean** en la mesa con **ron**, acompañados de **rodajitas de limón**. Una locura.



La Gastro Tienda

En **Isleño Delgado**, el **camarón rojo**. Se trata de una especie que se pasea por aguas mauritanas, en el **banco canario-sahariano**, de un color **rojo escarlata** similar al del **carabinero** y que en este local lagunero ubicado en la **calle Herradores, 18** se sirve cocido con **hielo pilé**.



Nielsen adora la **gamba roja**. No se trata de un **camarón**, pero sí forma parte de la familia. El **cocinero danés**, en su local del **Callejón del Combate**, trabaja este marisco en **diferentes texturas**: Crema de marisco con gamba roja; Ceviche de gamba roja y zamburiñas; Taco de langostino en tempura, albahaca y

huevas o Canelón de gamba roja. La boca se hace agua.