

Entrega de Premios del Primer Rally Gastronómico de Santa Úrsula

El pasado 15 de julio, se celebró con gran éxito el Primer Rally Gastronómico de Santa Úrsula, un evento organizado por el Ayuntamiento de Santa Úrsula y la Asociación Gastronómica de Santa Úrsula, Cielo Mar & Tierra. Este evento destacó lo mejor de la gastronomía local y contó con la entusiasta participación de la comunidad y del público de toda la isla.

La entrega de premios se llevó a cabo en la histórica Casa Verde, una verdadera joya arquitectónica que sirvió de escenario perfecto para reconocer [el talento](#) y la creatividad de los locales participantes.

En primer lugar, se entregó el premio a la “Tapa más votada por el público”, que fue otorgado a la Cafetería El Mirlo Blanco capitaneada por Fabricio Maldonado. Su exquisita creación, la Tapa Sabor Isleño, conquistó el paladar de los asistentes, obteniendo el mayor número de votos y consolidándose como la favorita indiscutible del evento.



La concejal del Ayuntamiento de Santa Úrsula Elisa Hernández y Laura Oliva jefe de cocina del Mirlo Blanco

Seguidamente, se otorgó el reconocimiento a la **“Mejor Tapa según la Prensa Especializada”**, un galardón que recayó en Mario y Fabián Torres, chefs y propietarios del restaurante **El Calderito de La Abuela**. Su **Saquito de Pasta Brick con papas, costillas y millo** impresionó a los críticos que sirvieron de jurado por su [innovadora combinación](#) de **sabores tradicionales** con **técnicas modernas**, destacándose como una verdadera **obra maestra culinaria**.



La concejal Hernández y el Chef y panadero Mario Torres del Calderito de La Abuela



La tapa seleccionada por la prensa especializada "Saquito de papas, costillas y millo" El Calderito de La Abuela

El jurado de prensa estuvo compuesto por conocidas personalidades del ámbito gastronómico: Leonor Mederos, directora de la revista iberoamericana *Cielo Mar & Tierra*; Francisco Almagro, editor y

productor del Blogoferoz.com; Sergio Lojendio, periodista gastronómico de ...y un pimiento de Canariasgourmet!; y José Garavito, editor de este último periódico.







Además de los premios gastronómicos, se hizo entrega de su premio al periodista **Pablo Regalado**, quien resultó ganador de una **Escapada Rural** en un sorteo realizado entre los votantes, un premio patrocinado por **Canariasgourmet.es**. La **entrega de premios** fue [realizada](#) por **Elisa Hernández**, concejal de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Santa Úrsula, junto con José Garavito, editor del mencionado periódico.



La concejal Hernández y el ganador del Escape Rural Pablo Regalado

Es importante resaltar que este evento no solo dinamizó el talento y la creatividad culinaria de Santa Úrsula, sino que también fomentó la unión de la comunidad en torno a la rica cultura gastronómica de la región.

Con este exitoso primer Rally Gastronómico, Santa Úrsula se posiciona como un destino clave para los amantes de la buena mesa, y se espera que esta iniciativa se convierta en una tradición anual que siga destacando lo mejor de nuestra cocina y sus productos locales.

Sobre el Rally Gastronómico de Santa Úrsula

El Rally Gastronómico de Santa Úrsula es un evento dedicado a promover la riqueza culinaria local, invitando a los

restaurantes y cafeterías de la región a competir y presentar sus **mejores tapas**. Este evento, que celebró su primera edición en julio de 2024, busca destacar la **creatividad y calidad** de la **cocina de Santa Úrsula**, convirtiéndose en un referente en el **calendario gastronómico** de las Islas Canarias.

Indian Curry: Un Retorno Triunfal a la Auténtica Cocina India en Santa Úrsula

Después de un cierre temporal de más de tres meses debido a un desafortunado accidente automovilístico, el restaurante Indian Curry en Santa Úrsula ha reabierto sus puertas, reafirmando su posición como una joya culinaria en el [paisaje gastronómico](#) de Tenerife. Conocido por ofrecer una de las mejores experiencias de cocina india tradicional en la región, el restaurante continúa siendo un faro de autenticidad y sabor, dirigido por la experta mano de la pareja hindú que lo opera, Satpal Singh y Poonam Khandpur Singh.

La Experiencia Indian Curry

Al entrar en Indian Curry, los comensales son transportados inmediatamente a la India gracias a la sencilla pero evocadora decoración y ese característico aroma a curry que define el ambiente. Satpal Singh Singh, [el experto](#) jefe de sala, no solo garantiza que cada detalle de la experiencia culinaria sea impecable, sino que también actúa como un embajador cultural, enriqueciendo la visita con historias y anécdotas que complementan los sabores que se sirven.



Jefe de Sala Poonam Khandpur y su esposa la Chef del Restaurante Indian Curry, Satpal Singh Singh

Por su parte, Poonam Khandpur Singh, la talentosa chef detrás de los deliciosos platos, utiliza su profundo conocimiento de la cocina india para ofrecer un menú que es tanto un tributo a las tradiciones culinarias de su país como una invitación a explorar sabores complejos y refinados. Desde las entradas hasta los platos principales, cada receta es una obra de arte que refleja el verdadero espíritu de la India.

Platos Emblemáticos

Uno de los primeros contactos con la cocina del Indian Curry viene en forma de sus coloridas salsas: una salsa roja picante y una verde de menta y yogurt, servidas con crujiente pappadum que prepara el paladar para una cena llena de matices. Las somozas, comparables a las croquetas españolas pero únicas en sabor y textura, son un must para cualquier comensal que se precie de explorar la cocina india.





Biryani cada región de la India tiene su versión







El plato estrella de la noche, el 'Curry de pollo y gambas', se ofrece en diferentes grados de picante, adaptándose así a todos los gustos. Escogido con un picante medio, este curry madras destaca por su equilibrio perfecto entre la pimienta verde y roja y un toque de limón y cayena. El acompañamiento tradicional, arroz basmati amarillo, no solo complementa este plato, sino que también celebra la tradición con cada grano teñido por el prestigioso azafrán.

Un Abanico de Sabores

La experiencia culinaria se profundiza con el 'Indian Curry Tandori', una combinación magistral de gambas, pollo, cordero y sheek kebab, cada uno cocinado a la perfección y ofreciendo una sinfonía de sabores que deleita continuamente el paladar. No menos impresionante es el 'Sheekebab de cordero', servido con una salsa chutney que roba el protagonismo con su intensidad y frescura.

Una Cena Convertida en Viaje

Comer en Indian Curry es más que una simple cena; es un viaje a un destino exótico, un escape a lugares que muchos sueñan con visitar. La cena se convierte en una experiencia que trasciende lo culinario para convertirse en un evento memorable, donde cada plato trae consigo un pedazo de la historia y cultura de la India.









Indian Curry no solo ha vuelto a abrir sus puertas; ha reafirmado su compromiso con la excelencia y la autenticidad. Para los amantes de la buena comida y las experiencias

gastronómicas auténticas, una visita a este restaurante es un must absoluto en Tenerife.

Restaurante Las Vistas & la cocina de John Buchheim... tremendo!

Creo que, ante la majestuosidad de la naturaleza, no hay quien no quede impresionado de los paisajes con los que te puedes encontrar en los caminos de Tenerife.

[YoLoProbé](#). Por José Garavito

Normalmente cuando salimos a comer, siempre quedamos más, o menos impresionado por la arquitecturas, lujo y confort que nos pueden dar o brindar algunos de los restaurantes.

Pero, en Santa Úrsula, en una parte bastante alta, nos encontramos con un restaurante que, aparte de lo espacioso, cómodo, bien atendido y con una decoración en armonía con el entorno; cuenta con uno de los panoramas más embelesantes de Tenerife, les hablo del [Bodegón Las Vistas](#), del Teide, de las costas de esta maravillosa isla, con una vista a La Orotava, Puerto de La Cruz y claro está, Santa Úrsula.







Creo que jamás he estado **comiendo** y a la vez disfrutar de unas imágenes tan **espectaculares** como estás. Además, debo comentar que el **Chef John Buchheim** tiene una **cocina** acorde con este espectacular marco.

Este muy particular **cocinero alemán**, nos **sorprende** con su

reconocido **acento canario**. Este **chef** tuvo la oportunidad de estudiar cocina en **Alemania**, su país natal, en el Instituto de formación profesional (cocina superior) **Bad Kissingen**, y creo que desde entonces no ha parado de impulsar su **carrera**.

Les puedo asegurar, que en el menú que les voy a llevar en este **#YoLoProbé**, John nos ha ofrecido una **excelente** demostración de la **profesionalidad** y la buena cocina, al unísono con productos de **calidad**, (muchos procedentes de su propia finca) en un **restaurante**, que les repito, los **cautivará** desde el primer momento que entren en él.

YoLoProbé Bodegón Las Vistas

Nos vamos a los manteles y antes de comenzar, nos llega una bella botella de **vino** de la casa, con una etiqueta que nos evoca “*Arte*”: el **Piedra Fluida** tinto. Magnifico en su pase por boca, además una combinación de buenos aromas con una **acidez** que te empalaga de buenas **sensaciones**, además en su **temperatura** justa, cosa que siempre se agradece tener en cuenta este detalle para no perder la percepción de la **bebida**.



Una etiqueta que nos evoca "Arte", Piedra Fluida tinto

El primer plato, como para ir abriendo boca, ***"Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo"*** y es que en Tenerife o me atrevo a decir que, en la mayoría de las islas del archipiélago, somos ***"croqueteros"***, es un **entrante** que encontramos bien a menudo en las diferentes cartas ¿la **razón**? a los comensales nos gustan las croquetas y aquello de ir comparando la de uno y la de otros. Pero hablando de estas en

particular, hay que comentar que han estado estupendas, suaves en su interior y crocantes por fuera, en sabores muy bien logradas. Las **dos** se presentaban perfectas en el **paladar**, elaboradas con intensidad en cada uno de sus géneros en un lienzo (plato) pensado para el disfrute y en el que nada sobra. Cada punto, gota de salsa o complemento, forma parte de un gustoso y travieso juego de sabores.



“Croquetas en dueto, Rabo de toro y Gambas al ajillo”

La de rabo de toro tenía ese sabor intenso de este corte tan singular como lo es el rabo de toro, aun así, de sabores y texturas elegantes muy bien equilibradas. Lo mismo con la de gambas al ajillo.

En **Santa Úrsula**, todo restaurante que lo haga bien, cocina, servicio, etc y que se involucre con productos del mar, tendrá muchas más posibilidades de **éxito**, que otros, con cartas muy parecidas y mucho más competidos. Esta acotación la hago debido al público **extranjero** que vive de manera afianzada desde hace muchos años en y en los **alrededores**, al igual que ese público que en muchos casos, llevan repitiendo destino y

que como perfil de **consumidor**, no es ningún secreto que le dan preferencia (en su gran mayoría) a los menús con **propuestas de mar**.

Hoy día, es bien conocido todo el abanico gastronómico que engalana el municipio. Cafeterías de muy buena envergadura, restaurantes nacionales e internacionales, todos con una calidad que van de buena a excelente y más allá.

Continuamos con la experiencia...



■
“**Tataki de Atún rojo con alioli de ajo negro**” y
“**Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y alioli de pimiento choricero**”



“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-o-olí de pimiento choricero” Tataki de Atún rojo con ali-o- li de ajo negro”

Al igual que **Fran Sinatra**, al cocinero **Buchheim** les gustan los **Duetos**, y es que el próximo plato, nos regala el sabor a mar, por partida doble. ***“Tataki de Atún rojo con ali -o- li de ajo negro”*** y ***“Rejo de pulpo sobre papas canarias confitadas y ali-o-olí de pimiento choricero”***. La verdad es que ambos están del 10, texturas, cocciones, sabores suaves, de esos que reconoces y que no están escondiendo nada, por el contrario, dejando ese margen al paladar para identificar cada uno de los pases por boca de cada bocado, con armonía y equilibrio. Es un privilegio comer cuando todo está tan bien ejecutado, con excelentes productos, buena cocina y buena sazón.

Nos llega el último plato, y hace entrada un aroma inconfundible, ***“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”***



“Cochinillo a baja temperatura, parmentier de papas y verduras con una reducción de frutos rojos”

Siempre me ha dado mucho gusto saborear una buena carne de cerdo, como es en este caso, con el sabor de frutos. Pero esta vez, hacerlo con frutos rojos fue maravilloso, estos, mantienen esa acidez que aportan textura y sabor en contraste de manera magistral.

Una carne suave que denota las horas de cocción, una parmentier bien texturizada, sin la dureza que muchos cocineros dejan a la papa escachada, la cual no aporta buena combinación como guarnición de ningún género.

Este es un plato que les recomiendo de la mano de John, pero yo que Uds., llamaría y pediría repetir todo este menú, lo van a disfrutar, se los aseguro.

Les puedo que nos encontramos ante un cocinero de contrastes, en toda su carta van a encontrar eso, contrastes de sabores, de aromas y, por supuesto, de colorido en su muy bien ejecutado emplatado.



“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango”

Cerrar con broche de oro no podía ser de otra manera, el postre da el toque final a una velada más que añorable y obligada a repetirla. Este restaurante es realmente para hacerse visitante asiduo.

“Coulant de chocolate blanco, cremoso de chocolate negro y mango” ...brutal!. Hasta el próximo [YoLoProbé](#).

El restaurante Las Vistas, no solo estuvo participando en la última Ruta del Patudo Canario, sino que John nos dio una excelente master class con dos platos de patudo. Les dejo el enlace a la master class.

Enlace a la Master Class de John Buchheim en el Festival del Patudo Canario