“YoLoProbé” Bodegón de Ana…banquete canario, sabores y tradición

Escribir algunas líneas de lo que uno **come**, es algo muy común hoy día, pareciera que los “***foodies”*** brotan de todas partes. Pero muchas veces, por más que comas en 100 sitios diferentes a la semana, eso no te convierte en un experto para recomendar una u otra **cocina**, lo que hace es que, para tu **gusto** o **paladar**, tengas una buena cantidad de registros y esperar que tu opinión sea más o menos aceptada por un público en general, pero algo que debe desaparecer es pretender hacer de los *“**Like**“* o ***“Me gusta”*** una moneda de cambio en los **restaurantes**.

Hoy día hay que entender que la gastronomía y todas las partes que la conforman, léase, **sector primario**, **pesca**, **agricultura**, etc. necesita algo más de trabajo que comer en todas partes y decir lo bueno que está o estuvo, a veces con muy buenas fotos y otras con un verdadero desastre visual que, en lo que las suben a las redes en vez de ayudar al restaurante puede crear una opinión contraria a lo deseado.

Siempre digo que lo que uno puede opinar resulta muy *“sui generis”* ya que, en **paladares** no hay nada escrito y nadie es dueño de una razón absoluta, ni los más eruditos en la materia.

Dicho esto, si hay algo que a muchos nos sucede después de más de una década trabajando en **gastronomía** en una sola región, como lo es vivir en nuestras maravillosas islas y su **gastronomía**, es querer regresar a probar esos sabores auténticos, a esa **sazón** que sabe a tradición, al cuido de los productos a utilizar, casi como si fuera tu madre quien te va a dar de **comer**.

Bodegón de Ana

Siempre hay una vuelta al comienzo, a la final entendemos que en las **raíces** está la base de la buena **cocina** de una región, la cual, debemos identificar con un criterio de lo más sencillo posible: *“bueno o muy bueno”* y es esto, una cocina muy buena es lo que encontré en el **Bodegón de Ana**.

Bodegón de Ana…banquete canario, sabores y tradición

Hay lujos **gastronómicos** que muchas veces, o se desconocen en su contexto, o pasan desapercibidos. Esto lo digo porque en

este restaurante hay un lujazo y es que, se cocinan **calderos** para el día, nunca encontrarás **comida** del día anterior, cuando estos se terminan, hasta el día siguiente no encontrarás más de esos platos.

Esta forma de **cocina** es bastante difícil de encontrar en los **restaurantes** de cualquier orden y, Ana lo dice así: *"Aquí cocinamos calderos para el servicio del día hasta terminarse y mañana más…"*

Eso les puede dar una garantía de la calidad de comida, esa **sazón humeante** que vas a venir a degustar en este **restaurante** santaursulero lo que, sin lugar a dudas, se convierte en parte de la buena **cocina** de Ana.

Vámonos a los **manteles**, donde nos llegó unos de esos tan siempre bien recibidos entrantes en canarias *"Queso a la plancha con mojo canario verde y rojo"*.

Sí, el **queso** hace las veces de *"tosta"*, con esa combinación en boca de la **textura** del **lácteo** con las salsas de cilantro y perejil, en el jugo de un buen **aceite de oliva** y especies, lo que para mí es una viciosa y perfecta señal de un buen comienzo.

No podían faltar en este **banquete canario**, las *"papas arrugadas con mojos"*, siendo verano, hemos acompañado estos primeros manjares con una fría y rica **cerveza**, el **maridaje** es perfecto.

Seguimos probando, esta vez unos granos que ya, podemos decir son inseparable de un menú canario, *"Garbanza con chorizo"*, mi compañera, Leonor Mederos y yo, no paramos de decir, con unos términos (a lo mejor no muy **gourmet**), pero sí muy cierto, sabroso no, lo siguiente.

-

Queso y mojos

-

Papas arrugadas

Garbanza

Ensaladilla canaria

Y es que cada **plato** nos confirma que este es uno de los mejores **restaurantes** tradicionales que hemos probado. No podemos dejar de mencionar en un equipo de tres, a Fran, ese gigantón amable y con la canariedad a flor de **piel** que hace el enlace perfecto entre sala y **cocina**.

Ana Hernández y Yanira Carballo

Con Ana en cocina está Yanira Carballo, que, cuando es ella quien te lleva los **platos**, no puede disimular el orgullo de llevarte a la **mesa** una de las **exquisiteces** de esta casa, de esa **cocina** que ella forma parte.

Hace años me enamoré de la *"Ensaladilla Canaria"*; esperaba ir al sur por la autopista para pararme a probar las **ensaladillas** en las diferentes **cafeterías** de las estaciones de servicio, hay muchos colegas que, lamentablemente no nombran ni toman en cuenta estos establecimientos que tienen una clientela y cartas muy particulares para los conductores de la TF 5, nada más y nada menos. Para mí la *"Ensaladilla Canaria"* fue tarea de aprender a hacerla y lo logré preguntando a esas señoras amigas que llevan la herencia de la **receta** de **madres** y **abuelas**, por lo que les puedo decir que me gusta un montón.

Este plato en el Bodegón de Ana está muy equilibrado y apetitoso, de esos que dices *"bueno voy a probar nada más y…pruebas una y otra vez"*, los sabores del abanico de **ingredientes** que lleva esta **ensaladilla**, aparte de **frescos**, están en su punto, firmes, con texturas, **aceitunas tiernas**, el punto de **mayonesa** justo para permitir percibir los diferentes **sabores**; en pocas palabras muy, muy buena.

Callos con fabada (judiones)

Nos anuncia Ana que nos va a llegar su **plato** estrella, un plato que tiene su toque muy particular y que ha ido logrando no solo la preferencia de sus **comensales**, sino que se ha convertido en un reclamo que reservan desde el día anterior, porque saben que cuando se acabe el **caldero** no habrá más por ese día y son unos callos llenos de **sazón canaria**, pero con **judiones**, señores lo digo con la mayor seguridad, para mí, un **platazo**, el paladar da saltos de emoción con esta versión de Ana, el **guiso**, el punto de los **judiones** y la suavidad de los **callos**.

Le preguntamos a la jefa de cocina, Ana, cuál era el secreto de este plato y lo único que nos desveló fue que, el ingrediente secreto era mucho amor; pues nada, la verdad que le funciona este ingrediente, es un plato que no pueden ni deben dejar de ir a probarlo.

El escabeche, esa preparación, aunque hoy día está por todo el mediterráneo, su origen es totalmente español, según los expertos.

Pero hablando de este escabeche de *“Bacalao guisado”* de Ana García, cuenta con un **gusto** para **deleitase**, lleno de **carnosidad** en sus **vegetales**, en la suavidad y cortes en laja del bacalao, además, esa **salsa** que, entre mezcla de lo que aportan los **vegetales** pochados al **caldero**, de aplausos.

Bueno ya para terminar este **banquete** de tradición y buenos **sabores**, no podía faltar el postre, *“Quesillo”* este postre que, su origen según los conocedores, es **canario**, pero en su elaboración, para aquel entonces, no estaba presente la **leche condensada** ya que, no existía, este **postre** tan exquisito se preparaba con leche y azúcar y se conoce como *“Flan de Huevo”.*

Ana tiene este **postre** muy bien definido y equilibrado en **azúcares**, huevos etc. y su textura es perfectamente de **Quesillo**, no de **flan** ya que, la diferencia es bastante marcada.

Este restaurante es una excelente recomendación si quieres esa comida con tradición, con fogones del día, una muy buena atención y sabores como pocos restaurantes de este corte

culinario tienen. Les dejo dirección y teléfono para que hagan sus reservas. Hasta el próximo YoLoProbé.

Bodegón de Ana. Ctra. Vieja, 59, Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife. Telf: 822 61 39 35