

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.

El Restaurante “Truly Asia” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los fogones de Truly Asia

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “Truly Asia” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que

todos nos sentimos como en el comedor de nuestra propia casa.



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi** y de **Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar

otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos [nuestra opinión](#), asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shangai:** Rollitos de carne aliñada con especies vietnamitas acompañados de salsa agridulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agridulce red sweet chille.
- Wanton crujiente de langostino acompañando de salsa agridulce red sweet chille.
- Gyoza de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



Lumpia Shangai



Spring Roll



Wanton crujiente



Gyoza de ternera



Speribbs



Chopsuey



Maja Blanca

Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos: 648 271 401
trulyasiamimi@gmail.com
trulyasiamimi.com

Un mirada al menú a base de plantas de Eleven Madison Park

Así son algunos de los nuevos platos desarrollados por el chef propietario [Daniel Humm](#) y su equipo. Estos cinco platos, que no incluyen ningún producto animal, resaltan la naturaleza de género del menú de degustación radical de **Eleven Madison Park**.

*“¿Qué es el lujo? Ya no es foie gras o caviar”, dice **Daniel Humm**, anticipando la muy esperada nueva experiencia gastronómica a base de plantas de su restaurante. “No estamos en contra de estas cosas, pero tenemos una plataforma en Eleven Madison Park y necesitamos inspirar el cambio”.*



Ese cambio comprende un menú degustación completo de 12 platos, 100% vegano, servido en los grandiosos alrededores del comedor de Eleven Madison Park en Manhattan al mismo precio (\$335) que el menú previo a la pandemia, este último, repleto de langosta, pato glaseado, ricos lácteos y salsas en abundancia.

“Queremos dar a los comensales el mismo placer y alegría que antes, y demostrar que es posible sin carne ni pescado”, continúa el chef nacido en **Suiza**; “Creemos que a este menú no le falta nada. Hemos encontrado que el desafío de desarrollar este menú no es limitante, sino liberador”.

Después de estar cerrado durante 15 largos meses, el establecimiento nombrado The World’s Best Restaurant en 2017 (y parte del salón de la fama [Best of the Best](#)) reabre con la sostenibilidad a largo plazo del sistema alimentario del planeta en su punto más alto. Por supuesto, está lejos de ser el primer restaurante en prescindir de la carne y el pescado en su carta, pero es sin duda, el de mayor proyección

internacional.

Una proporción de cada factura (que incluye la propina) será destinada a alimentar a los ciudadanos con mayor carencias alimentaria de **Nueva York** en asociación con la organización benéfica [ReThink Food](#) .

“Si de verdad nos referimos a la ‘reinvención sin fin’, simplemente teníamos que hacer esto”, dice Humm. “Estamos vendiendo una experiencia, y esta es nuestra oportunidad de demostrarle a la gente que vale la pena”.

El menú, creado en los últimos meses con el recién nombrado chef de cocina **Dominique Roy**, el director culinario **Mike Pyers** y su equipo; también fue influenciado por un par de monjes budistas de **Japón**, maestros de la [cocina shojin](#) . Las creaciones culinarias se centran en ingredientes como las semillas de kochia, la remolacha al horno de barro, el arroz partido con celtuce, el tofu casero y el caldo de algas.

Los cinco platos que se revelan a continuación, forman la columna vertebral del nuevo menú del **Eleven Madison Park** y cada uno es narrado en las propias palabras de Humm.

Mantequilla de girasol con panecillos



“Cuando nos propusimos hacer este menú y nos comprometimos a basarlo en plantas, estábamos completamente convencidos que solo lo haríamos si la comida iba a ser tan deliciosa como antes. Estamos haciendo nuestra propia mantequilla de girasol glaseada en casa, y nuestros panecillos son igual de ricos y sabrosos, tal vez incluso más.

Pepino con melón y daikon ahumado



“Nos hemos inspirado en las cocinas que diseñan menús fuera de nuestra estructura tradicional. Este plato se centra en un solo color: el verde. Es un punto de partida para nosotros, porque nuestra apariencia suele ser más sutil, pero nos entusiasmó la idea de que el plato, literalmente, destaque.

Aquí tenemos aguacate, rábano, pepino, melón dulce y menta. Hay un increíble equilibrio de sabores refrescantes y profundidad umami en este plato”.

Pimiento frito con acelgas



“Cuando pensábamos en las cosas que son universalmente deliciosas y apetecibles, inmediatamente supimos que teníamos que tener un plato frito; es una experiencia tan satisfactoria comer algo perfectamente frito.

“Con los condimentos, queríamos resaltar todas las diferentes formas en que se puede usar la pimienta para lograr sabores y texturas únicas. Tenemos variaciones de pimientos que son cremosos, fermentados, crujientes y frescos. Son platos como este los que resaltan las infinitas posibilidades de la cocina basada en plantas”.

Calabacín con limoncillo y tofu marinado

“Mientras desarrollábamos el menú, una de las técnicas más impactantes que exploramos, es el tiempo. En los últimos meses, hemos estado trabajando en estrecha colaboración con chefs budistas zen todos los días, aprendiendo nuevos enfoques. Nos enseñaron el ritual diario de moler semillas de

sésamo en leche también de sésamo y pasta de sésamo, que se convierte en el tofu que envuelve la calabaza. Esta preparación de una hora para comenzar el día es casi más una meditación que una técnica de cocina.

“Exhibimos caldos en muchos de los platos. Este caldo se basa en un curry de coco, pero aclarado: está hecho de calabaza asada con ajo, hierba de limón y makrut.

Arándano



“Crear postres sin lácteos fue todo un desafío, pero encontramos un nuevo nivel de creatividad. Probamos todos los tipos posibles de leche vegetal para la base de este plato y descubrimos que cada uno aportaba una capa diferente de sabor.

“Este es nuestro postre de arándanos con flor de saúco y helado de vainilla. Teníamos muchas ganas de capturar el brillo de comer un arándano fresco, con toda esa increíble acidez y efervescencia”.

Foto de Daniel Humm: Sebastián Nevols.
Foto Eleven Madison Park:
Imágenes de platos: Evan Sung.
Fuente corresponsal: Guillermo Drew 50Best

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “El Jamón de Moisés”

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

El Restaurante El Jamón de Moisés es un establecimiento que abrió sus puertas en 2016 de la mano de **Moisés Vera y Esther García**, con el jamón como especialidad de la casa, dada la amplia experiencia y los premios obtenidos por Moisés, como cortador de jamón. Y como, no sólo de jamón vive el hombre, pronto ampliaron sus propuestas gastronómicas incluyendo tradicionales recetas de caldero, pucheros, arroces, carnes a la parrilla y repostería, muchas de ellas inspiradas en las que elaboraban sus madres y sus abuelas, con productos de gran calidad, tratadas como mucho cariño.

Una peculiaridad de **El Jamón de Moisés**, es que sus artífices,

Moisés y Esther, lo ven como su propia casa, por lo que tratan a sus clientes como a auténticos amigos, rompiendo con la idea de que trabajan para clientes, considerando que muchos de ellos forman parte de su propia familia. Así nos sentimos los **Amigos Canarios del Buen Comer** desde que traspasamos el umbral de la puerta del restaurante.



Amigos Canarios del Buen Comer

El Restaurante El Jamón de Moisés dispone de una variada bodega con más de 30 referencias de vinos canarios, de Rioja, de Ribera del Duero, de Rueda, de Valencia, del Bierzo, de Calatayud, de Ribera del Guadiana, etc., lo que aporta un especial atractivo a la hora de maridar sus excelentes platos con el vino más adecuado.

Al frente de los fogones, **Moisés Vera**, es un gran profesional de la restauración con amplia

experiencia en el sector, que cursó el grado de cocina en el IES La Candelaria, y trabajó entre otros, en El Restaurante La Vara junto al Chef Juan Sandoval, y posteriormente junto a Antonio Ponce, gran experto y maestro cortador de jamón. **Moisés** es un auténtico enamorado de su profesión, que disfruta haciendo felices a los que visitan su casa, ofreciéndoles una carta de temporada con productos de gran calidad tratados con mucho mimo.

Y al frente de la sala, **Esther García**, maestra de profesión, decidió aparcar su vocación para acompañar y complementar a su marido **Moisés** en el bonito proyecto del **Restaurante El Jamón de Moisés**, con sus grandes conocimientos del mundo del vino y de la repostería.



Antonio Pérez Viera con el equipo de “El Jamón de Moisés”

La bienvenida nos la dieron **Moisés y Esther**, con unas emotivas palabras con las que nos transmitieron su profundo amor y la ilusión que sienten por la restauración como la mejor forma que conocen de agradar a los que los visitan, y con las que manifestaron su satisfacción por la presencia de los **Amigos Canarios del Buen Comer** en su casa, para llevar a cabo nuestra primera visita de 2020, explicando la filosofía de su proyecto, para concluir con el deseo de que disfrutáramos mucho del menú propuesto.

A medida que los **40 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y del vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Alcachofa D.O. Navarra, confitada con aceite de oliva virgen extra y gratinada con parmesano grana padano y jamón de bellota cortado a mano



Ropavieja pulpo de nuestras costas



Pisto de berenjena ecológica con huevo campero y

parmesano grana padano con camita de papas fritas



Lomo alto de ternera con papas fritas y ensalada de tomates de la huerta



Mousse de chocolate casero de Esther



Vino tinto Biberius 2018 D.O. Ribera del Duero, 5 meses en barrica de roble

Los puntos sujetos a votación fueron: Las instalaciones, el servicio y el menú elegido. **La nota media** de los distintos parámetros resultó ser un **9,41 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar. El

precio medio por persona oscila entre 20 y 25 euros por persona, en función del tipo de jamón elegido. El restaurante cierra los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Restaurante “Marisquería Isleño Delgado”

POR: Antonio Pérez Viera
Amigos Canarios del Buen Comer
Fotos: José Antonio Melián

La “[Marisquería Isleño Delgado](#)” es un restaurante con mucho encanto que en los dos años desde su apertura ha sabido atraer a una ingente clientela, amante del buen comer, atraídos por la novedad de degustar una cocina mediterránea, basada en mariscos y otros productos del mar de gran calidad, en el centro de La Laguna, en un espacio tranquilo y acogedor, diferente a lo habitual, a un precio razonable y con servicio auténticamente exquisito. La política de la casa es trabajar con mucho mimo, productos de alta calidad, procedente de las rías gallegas, de las costas andaluzas, del mar Mediterráneo y del océano Atlántico.

Su ubicación en La Laguna es ideal, dada la proximidad del establecimiento a tres aparcamientos públicos y a la línea del tranvía.

Es un restaurante ideal para comidas de trabajo, para grupos o para una cenita romántica, que se presta al picoteo, que cuenta con una espléndida bodega con referencias Canarias, de las principales denominaciones del resto de España, así como

con cavas y champagnes, que saben maridar con auténtica maestría con los platos elegidos.

Su propietario y jefe de sala Kevin Delgado Delgado, es un joven e inquieto profesional que ha irrumpido en el mundo de los fogones con auténtica pasión, cargado de novedosos proyectos, que inició su aventura gastronómica con un puesto de mariscos y otros productos frescos del mar, en el tristemente recordado Gastromercado San Pablo en La Laguna, en el que pudo pulsar la potencial demanda de este tipo de productos entre la clientela tinerfeña, lo que le incentivó a abrir la actual Marisquería Isleño Delgado en septiembre de 2015, con el apoyo de un equipo humano altamente capacitado y especializado en el trato de tan exquisitos productos del mar, cuyo lema es que "Que nadie visite la Marisquería Isleño Delgado sin irse sintiéndose mejor y más feliz".



El equipo de cocina está formado por tres jóvenes

profesionales, Eder Galván, Kevin Casanova y Diego Martín, que están especializados en tratar con mucho cariño los delicados productos con los que trabajan, con lo que consiguen hacer las delicias de su clientela.

Y en la sala Charly Vargas y el encanto personal de Kevin Delgado, cuya amabilidad y conocimientos de los productos del mar y de la hostelería en general, influye de forma decisiva para que los clientes de la marisquería se sientan como en su propia casa.

La bienvenida nos la dio Kevin Delgado, manifestando la ilusión que le hacía nuestra visita y agradeciendo la deferencia que habíamos tenido, los Amigos Canarios del Buen Comer, al elegir su Restaurante Marisquería Isleño Delgado para llevar a cabo una de nuestras actividades, y exponiéndonos detalladamente sus orígenes profesionales y los de su establecimiento, así como una minuciosa descripción de cada uno de los platos y los vinos elegidos para la ocasión, lo que propició un efusivo aplauso de todos los asistentes.

A medida de que los 27 Amigos Canarios del Buen Comer íbamos degustando cada uno de los platos y el vino, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Foie de bacalao ahumado acompañado de tostas



Arenques marinados troceados acompañado de tostas (marinado agridulce).



Ensalada timbal de gulas, pulpo y pez mantequilla aderezado con vinagreta de mango y aceite de ajo y perejil.



Croquetas caseras: De mejillones y langostinos, de chipirón en su tinta, de salmón y gulas y de merluza y atún.



Pimientos de piquillo rellenos de merluza y atún en crema de nata y tomate.



Mejillones a la mantequilla.



Gamba roja del Mediterráneo a la sal.



Pirámide de mousse de yogur con mango y coulant de chocolate con helado de menta-chocolate.

Foie de bacalao ahumado acompañado de tostas.

Arenques marinados troceados acompañado de tostas (marinado agridulce).

Ensalada timbal de gulas, pulpo y pez mantequilla aderezado con vinagreta de mango y aceite de ajo y perejil.

Croquetas caseras: De mejillones y langostinos, de chipirón en su tinta, de salmón y gulas y de merluza y atún.

Pimientos de piquillo rellenos de merluza y atún en crema de nata y tomate.

Mejillones a la mantequilla.

Gamba roja del Mediterráneo a la sal.

Postre: Pirámide de mousse de yogur con mango y coulant de chocolate con helado de menta-chocolate.

Vino blanco Silga D.O. Rueda o Vino tinto Marqués de Velilla D.O. Ribera del Duero.

Agua o refresco y café.

Los puntos sujetos a votación fueron: la situación del restaurante, las instalaciones, el servicio, el menú elegido y el vino.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,28 sobre 10, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

Vino de La Palma ‘el vino que emociona’

"La Palma conserva un patrimonio enológico incalculable. Los colonos que se establecieron en la isla durante el siglo XVI, llevaron hasta allí variedades tan antiguas como escasas. Malvasía, sabro, bujariego, gual, almuñeco, verdello, albillo, negramoll, listán prieto y listán blanco, son algunas de estas cepas"

Hablar del vino de La Palma, es hablar de historia, tradición,

cultura, pero también es hablar de dedicación, esfuerzo y tesón. Es hablar de la Isla de La Palma, de la isla bonita, de la isla verde, lugar donde por las noches parece que puedes tocar las estrellas con la mano. Es hablar de gente sabia y noble que con su buen hacer conservan y transmiten un conocimiento heredado, vino que habla de unas personas y de un entorno.

“Bajo el estrellado cielo y sobre el volcánico suelo de La Palma, se cultivan las cepas que dan lugar a los vinos insulares”

Se cree que allá por 1.505, se plantaron las primeras cepas en la isla de La Palma, quién nos iba a decir que 500 años más tarde los vinos insulares gozarían de tanta salud. Esto ha sido posible gracias al esfuerzo de cientos y cientos de viticultores anónimos que han sabido hacer de éste, su oficio.

Históricamente, en épocas de hambruna se aprovechaban los suelos más pobres y marginales para el cultivo de la vid, reservándose las mejores tierras para cultivos de primera necesidad, cereales, papas etc. Paradojas del destino, hoy en día en muchas zonas de medianías, el único cultivo que sobrevive es el del viñedo, cultivo que ha pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

En esta isla, los viticultores han sido los arquitectos y jardineros del paisaje. La quebrada topografía de nuestra isla, hace que la mayoría del viñedo se encuentra ocupando parcelas de superficies muy irregulares, caracterizándose por pequeñas plantaciones minifundistas de baja densidad y escasos rendimientos, lo que dificulta muchísimo la mecanización, ocupando una franja de anchura variable que rodea la isla, casi de forma continua, entre los 200 y los 1.400 m, de altitud. (En el norte, los viñedos se encuentran en laderas de pendientes pronunciadas, en las cuales se han construido bancales de superficie escasa, mediante obras, cuando menos espectaculares, de paredes de piedra seca; en el sur, Las

cepas se distribuyen en su mayoría, ocupando el terreno de forma irregular y rastrera para aprovechar el calor del suelo y protegerse del viento Alisio dominante).

Prácticamente la totalidad de nuestro viñedo está plantado sin injertar, por estar La Palma libre del ataque de la Filoxera (plaga proveniente de América, que arrasó el viñedo europeo a finales del siglo XIX). Hablamos de cepas viejas, en el caso del Malvasía podríamos hablar de cepas de más de 100 años de antigüedad.

El Consejo Regulador de La Denominación de Origen La Palma, ha sido fiel a la utilización de esas variedades llamadas “minoritarias”, “autóctonas”. En el Reglamento de La Denominación de Origen, solamente se permite la elaboración de vinos con esas variedades prefiloxéricas, conservando la isla una gran riqueza varietal.

“De esta isla, se han llevado a otras de Canarias, gran cantidad de varas que han servido para recuperar numerosos viñedos”

Desde el respeto por la tierra es desde donde nace el respeto y la hospitalidad de las gentes de La Palma por quienes visitan la isla y se aproximan con curiosidad al conocimiento de una parte de su cultura y su patrimonio.

Entrevista con... Alex Atala

FOTOS: Ruben Kato

Alex Atala, creativo y extremadamente dinámico, centra su línea de trabajo en explorar las posibilidades gastronómicas de los ingredientes nacionales, siempre a través de las bases

clásicas y las técnicas actuales. Es el gran velador de la cocina amazónica, de donde saca muchos de los exóticos productos que pueblan su cocina técnica y colorista. Atala, con una personalidad canalla y arrebatadora, ha sido capaz de darle categoría contemporánea a una geografía desconocida hasta ahora.

L.M.- Alex, pasas gran parte de tú carrera profesional explorando diferentes culturas y sabores, retornas a tu país natal con una propuesta que despertó el interés internacional por la cocina del Brasil y los productos de una geografía desconocida hasta ahora. ¿Cuánta variedad de productos nos descubre esos 6 millones de Km. de la Amazonia repartidos entre ocho países, de los cuales Brasil y Perú poseen la mayor extensión?

Atala.- Una cantidad infinita. Además de la inmensa cantidad de productos conocidos todavía hay mucho por descubrir. El diálogo entre profesionales de cocina, nativos, investigadores, como de las industrias farmacéuticas y cosméticas nos pueden revelar una mayor cantidad de productos entre vegetales, hongos, hierbas, raíces y frutos.

L.M. Cada zona en Brasil posee sus propios platos típicos y por su gran extensión territorial, muchas veces son grandes desconocidos, incluso de una región a otra ¿buscas reivindicar la tradición culinaria de Brasil?

Atala.- Nuestra cultura gastronómica de alguna forma se quedó adormecida. En este momento Brasil pasa a revisarse y a redescubrirse, a valorizar su propia cultura. Estoy seguro que en los próximos años, muchos productos todavía en estado salvaje, serán encontrados en el mercado brasileño así como en el mercado mundial.

L.M.- ¿De qué se compone esa cocina tradicional brasileña? ¿Cuáles son sus platos más representativos?

Atala.- Brasil se compone de diversas regiones. Cito solo

algunas: “Pato al Tucupí de Amazonia, Moquecas” (mariscos, leche de coco y dendê) de bahía y “Arroz de Carreteiro” de Brasil Central. Una enorme tradición de “Churrasco con Chimarrão” en el sur de Brasil va sufriendo alteraciones en cada micro región e influencias de la colonización. Recordando que Brasil tuvo una gran influencia de la cultura japonesa, italiana, árabe, española y lógicamente, portuguesa.

L.M.- Que utilidades dentro de la cocina tiene un Tucupí ¿es el Tucupí compañero inseparable del Tacacá?

Atala.- El tucupí es un ingrediente del tacacá. En la Amazonia veremos el uso del tucupí en varias recetas como la “Mujeca”, “Quinhampira”, “Tucupí Pixuna”, en las calderadas y en el propio pato con tucupí.

L.M.- Alex, esta es una pregunta para satisfacer una de mis debilidades en la cocina “La Mandioca” (Yuca), yo la encuentro fabulosa en todas sus maneras: sancochada, luego frita, en buñuelos con miel de panela de la caña de azúcar, en sopas... qué utilidad le das tú en la cocina, separándola Tucupí?

Atala.- Como tubérculo, las aplicaciones son inmensas, recordando también que tenemos catalogados en Brasil más de 500 variedades. En el restaurante D.O.M, además de los métodos tradicionales hacemos “Mandioca Palha” (cortada muy fina), donde conseguimos una textura mucho más intrigante y muchas veces sustituyendo la patata en recetas clásicas, como por ejemplo las Patatas Bravas.

L.M.- Tú propuesta gastronómica está considerada como una cocina colorista, técnica e increíblemente exótica ¿Cómo la describirías tú? ¿Podría también tener guiños de esa transculturización que has vivido?

Atala.- Sin duda mi cocina refleja parte de mi recorrido. Yo la describo como brasileña. Sabores claros, definidos, donde el principal mensaje es un ingrediente en su mejor momento.

L.M.- Se dice que eres un hombre muy versátil, ya que aparte de ser chef, eres también pescador y cazador ¿un cocinero por accidente?

Atala.- De alguna forma sí. Un accidente que termina en una gran pasión por la cocina y por mi cultura.

L.M.- Te preguntaba en una entrevista hace 5 años si podría sorprendernos D.O.M con una estrella Michelin cuando se contara con una guía en Latinoamérica...hoy es una realidad que ha reconocido a D.O.M con dos Estrellas...

Atala.- Ha sido una gran sorpresa y una gran alegría que una guía tan importante tenga curiosidad en conocer lo que pasa en la gastronomía latino americana y en especial en la brasileña; pero mi primer compromiso es con cada cliente, cada colaborador y cada proveedor, siendo que muchos de ellos son pequeños productores rurales y nativos de todo Brasil.

L.M.- ¿La cocina de Brasil, México y Perú? O ¿la misión por consolidarla como la cocina de Suramérica? Como bien dice Gastón Acurio, América tiene salsa...

Atala.- Latinoamérica tiene salsa. Es un trabajo de todos nosotros. Estamos trabajando para integrar y divulgar los países que componen esa salsa.

El Restaurante “El Rincón de Tara”

POR: ANTONIO PÉREZ VIERA

AMIGOS CANARIOS DEL BUEN COMER

FOTOS: JOSÉ ANTONIO MELIÁN

El Restaurante El Rincón de Tara está emplazado en una antigua casona, convenientemente adaptada a su actual uso, cuyo comedor principal en otro tiempo fue una bodega con solera.

Dispone de tres espacios, perfectamente diferenciados: el comedor principal, la tasca, pequeña pero muy acogedora y decorada con un aire marroquí, y la terraza-jardín, ideal para eventos, para comidas o reuniones íntimas, o para disfrutar de una grata sobremesa bajo las estrellas o a la luz de la luna.

Es un restaurante familiar cuya oferta culinaria se basa en una cocina de mercado, donde priman los productos propios de la zona, con los cuales elaboran una carta de sugerencias semanal, intentando combinar la tradición con la creatividad. Disponen de una clientela fiel, pero exigente, que demandan una singular propuesta gastronómica, en un sitio tranquilo y acogedor, y un buen servicio basado en una atención personalizada.

El Restaurante El Rincón de Tara ha sido objeto de varios reconocimientos, de los que cabe destacar la distinción en los Premios Cardón de Güímar por conjugar tradición y modernidad en el plano gastronómico del municipio.

Dispone de una variada bodega de vinos canarios, de la Rioja y de Ribera del Duero entre otros.

El precio medio oscila en torno a los 25 euros por persona.

Su horario es de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:30. Cierra los domingos por la tarde y los lunes todo el día.

Su Chef Toni Martín, es un extraordinario profesional que hace 11 años decidió embarcarse en la aventura de montar su propio restaurante con la colaboración de su esposa y de sus hijos. Con 14 años ya sabía que los fogones formarían parte de su vida profesional y se formó en la Escuela de Cocina de Nuestra

Señora de la Candelaria. Cuenta con un amplio curriculum en el mundo de la restauración, del que cabe destacar su participación como Chef en el equipo que pusiera en marcha el conocido Restaurante del Hotel Rural Finca Salamanca, donde logró el Premio de Gastronomía a la mejor cocina de hotel otorgado por El Diario de Avisos en 1998. Su hija, Arianna Martín, es otra gran profesional que se ha convertido en su mano derecha en la cocina, además de encargarse de la repostería que tanto aprecian y valoran sus clientes.

Y como responsables de sala Juana Bravo y Adrián Martín, esposa e hijo de Toni Martín, son dos magníficos profesionales, hechos a sí mismos, que ponen cada día todo su cariño y voluntad para dar el mejor servicio a sus clientes, de forma que se sientan como en su propia casa.

La bienvenida nos la dio el Chef Toni Martín, agradeciendo la gentileza que habíamos tenido, los Amigos Canarios del Buen Comer, al elegir el Restaurante Rincón de Tara para realizar una de nuestras actividades y con todo cariño nos expuso la filosofía del establecimiento, explicando la forma de elaboración y los productos empleados en cada uno de los platos ofrecidos, así como los parabienes de los dos magníficos vinos seleccionados para maridar con el menú elegido.

A medida de que los 39 Amigos Canarios del Buen Comer íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, íbamos dando nuestra opinión y asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, no exenta de un animado pero riguroso debate, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:



Brick de morcilla y manzana con salsa de mango



Ensalada de medregal con vinagreta de tomate seco



Rollitos de calabacín y berenjenas con queso herreño y miel de palma



Pastel de batata y bacalao con crema de azafrán



Pulpo relleno de langostinos y verduritas al gratén



Asado de cochino negro con piña y jengibre



Polvito uruguayo

Vino blanco LoCartas variedad Marmajuelo y tinto Ferrera Legendario.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **8,88 sobre 10**, lo que justifica que sea un establecimiento muy recomendable para visitar.

¿Somos sólo cocineros?

¿O también debemos tener nociones de pastelería?



CHEF: David
López
Carreño |
Murcia
FOTOS:
Joaquín
Zamora

“Cuando se llevan años en la cocina, cada temporada debemos centrar nuestra atención en distintos campos para intentar ir cada vez más lejos y afinar nuestra técnica”.

Con esta pregunta abrimos paso al dilema que muchas veces se tiene en los restaurantes. Es evidente que los tiempos están cambiando y que la formación es algo imprescindible en todos los sectores. El apartado de elaboraciones dulces suele ser un problema en algunos de los restaurantes a día de hoy, muchas veces en restaurantes medios se tiene una carta muy interesante y el mundo dulce queda un poco de lado, desequilibrando el cómputo final de opiniones.

No todos los locales pueden permitirse contratar una persona para elaborar los postres de la carta, generalmente el cuarto frío se encarga de los aperitivos fríos de los menús y de los postres. Cuanta más capacidad tenga el restaurante, más división de partidas tendrá (snacks, aperitivos fríos, calientes, pescados, carnes y postres).

Hasta la fecha, las partidas estaban muy estipuladas en cada local, quedando la de pescados para el máximo responsable de cocina (ya que son los productos más delicados a la hora de tratar), actualmente lo más recomendable es formar a cada persona para que pueda encargarse de cualquier partida,

incluida la de postres.

Los postres suele ser el apartado pendiente de muchos cocineros, si es cierto que debemos formarnos en cuanto a todas las elaboraciones básicas (fondos, salsas, derivadas, limpieza y manipulación de carnes y pescados) debemos también incluir en esas elaboraciones las básicas de pastelería (crema inglesa, pastelera, merengue, puntos del almíbar, masa quebrada, bizcochos, etc) para poder seguir adquiriendo conocimientos a lo largo de nuestra andadura profesional con más facilidad.

Hasta hace poco tiempo -y todavía en muchos establecimientos- se elaboraban postres con exceso de azúcar, pan de calatrava, tocino de cielo, soufflé de frutas con caramelo... Los tiempos cambian y el consumo de sacarosa (azúcar blanquilla y moreno) en las elaboraciones hay que rebajarlo. Una buena opción es introducir postres con verduras, setas y en algunos casos, incluso postres salados.

Entiendo que los conocimientos técnicos y precisos se adquieren con los años, pero a día de hoy podemos documentarnos antes de poner una carta de postres en cuanto a mezclas, niveles de azúcar, porcentaje de materias grasas utilizadas, etc. Para ello también podemos intentar reciclarnos si no tenemos esa formación en centros de enseñanza, cursos para profesionales, ponencias, webs, libros; teniendo siempre en cuenta no querer hacer algo que supere nuestros conocimientos, ¡ahí es donde podemos meter la gamba!

Yo por suerte cuento con grandes profesionales cerca de mí a los que les puedo consultar siempre alguna duda antes de llevar algo a cabo. Loli Martín Cisneros es una de las personas más estudiosas que yo he conocido en el mundo dulce y de la que siempre aprendo técnicas nuevas. Andrés Mármol (La Gloria) trabaja el chocolate y los bombones como nadie y Rubén Álvarez (www.rubenalvarez.es) (33/35 Studio) también es otro de mis referentes cercanos y a los que puedo consultar alguna duda en cualquier momento. Después tenemos a los más conocidos

como pueden ser Torreblanca, Albert Adrià, Oriol Balaguer, etc, etc. A uno empieza a picarle la curiosidad por los postres, cuando empieza a ver lo precisos y exactos que tienen que ser para que salgan bien y la infinidad de productos que están apareciendo. En ocasiones, a muchos de nosotros, incluso nos divierte y nos satisface más elaborar masas de pan y postres, que toda la parte salada.

Cuando se llevan años en la cocina, cada temporada debemos centrar nuestra atención en distintos campos para intentar ir cada vez más lejos y afinar nuestra técnica. Teresa Gutiérrez del restaurante Azafrán (Villarrobledo) es un claro ejemplo de cocinera-repostera, a parte de sus increíbles platos manchegos actualizados, en sus menús hay muchos panes elaborados por ella y unos postres de escándalo.

Os dejo alguna imagen de postres que voy elaborando y os animo a salir de la rutina a la hora de confeccionar una carta de postres. El mundo dulce tiene que ir siempre de la mano de los cocineros.



“Manzana de Feria 2012”



“Boletus, castañas y rebozuelos flambeados, helado de miel y tierra de galletas”



Arroz con leche ” Crujiente de arroz suflado, puré de mango, fresitas lio, leche infusionada con vainilla y pimienta de Jamaica”