

Y GastroLercaro...se comió el amor

Por: José Garavito

Con pocas dudas de equivocarme, este San Valentín ha sido uno de los que más propuestas gastronómicas ha tenido, por lo menos en unos 7 u 8 años. No pude contabilizarlas, pero si leí muchas de ellas y les puedo asegurar que, este año, había para todos los gustos y paladares.

Pero como todos, nosotros pudimos acudir a una sola, y esta fue la de GastroLercaro en La Orotava. En esta casa del siglo XVII se ofreció un muy especial menú, elaborado por los cocineros Pau Bermejo y Elizabeth Boix, catalán el primero y valenciana la segunda.

En el caso del Chef Bermejo, está afincado en las islas desde hace más diez años, tiempo en el cual, ha sabido acompañarse de grandes cocineros en cada uno de los eventos en que participa.

Lo cual nos lleva a intuir de antemano que el menú iba a estar a un gran nivel y no fue para menos. Antes de comentarles los platos de este día 14 de febrero, dejé pasar algún tiempo para publicarlo, no fuese a coincidir con alguna otra crónica similar, pero la verdad, es que hasta la fecha no he leído ningún comentario de otro menú de San Valentín, lo cual no quiere decir que no lo haya, sino que yo, no lo he leído.

Dicho esto, me voy a los manteles, y abre el apetito de los asistentes, uno de los platos del Chef Bermejo. Pau nos deleitó con una versión del conocido plato de Michael Brass de vegetales, en una propuesta marina, de hecho, el plato se llamó *"Gorgoillou marino con toques silvestres"*. El chef logró el equilibrio entre los frutos del mar y eso que él llamó,

toques silvestres.



“Gorgoillou marino con toques silvestres”

Salmón, mejillones, coliflor, langostinos, todos en su justa cocción; fueron algunos de los géneros que formaron parte de este colorido plato, el cual visualizó de manera objetiva que el menú llevó trabajo e inspiración para su realización, no fue algo para salir del paso, cosa frecuente en estas fechas festivas del amor y la amistad.

Cabe destacar el excelente servicio de sala y atención de GastroLercaro; quienes hemos tenido la fortuna de acudir a este restaurante, lo hemos podido constatar y claro, los tiempos de cocina estuvieron a la altura en todo momento, el menú fluyó a tiempos correctos, los vinos no dejaron de estar presente en las copas.

La Chef Elizabeth Boix, una joven pero talentosa cocinera que está buscando sus sabores, su identificación con una cocina de tradiciones y técnicas, pero con buenos y potentes propuestas y se los puedo asegurar, que con este primer plato, dio la

precisa impresión para no perderle la pista en el desarrollo de su carrera.



“Vieira asada sobre vichyssoise de chirivía y suprema de pato perfumada”

“Vieira asada sobre vichyssoise de chirivía y suprema de pato perfumada”. Bueno, este plato iluminó un poco la mesa a su llegada al mantel, con un excelente emplatado y buenos aromas no tardó mucho en poner buenos gestos en los comensales.

Esta crema de puerros francesa -aunque hay quienes dicen que es de origen vasco- pero estemos claro, el nombre no ayuda a esta teoría; la chef Boix la ha ejecutado de manera perfecta con un ingrediente como la chirivía, que claro está, marcó una diferencia en el paladar con el acostumbrado puerro, esto para acompañar una vieira tierna y bien marcada con una suave suprema de pato, hay que decir que la combinación de sabores estuvo acorde y equilibrada dando paso a uno de los mejores de la noche.

Entre copas de vinos tinto, vinos blancos y cava, seguimos

degustando este menú en un entorno como pocos en el norte de Tenerife, Casa Lercaro una arquitectura que data del siglo XVII que termina un marco perfecto para cualquier velada.



“Calamarcito relleno en jugo de cebolla tostada”

Bermejo nos aborda la mesa con su otro plato *“Calamarcito relleno en jugo de cebolla tostada”* una buena idea, y muy bien ejecutada, aunque tengo que decirlo, la combinación de cochino negro y frutos del mar, aún tengo mis reservas, para mi paladar el cochino negro es muy potente y se come todos los demás sabores, pero es mi apreciación muy particular, tanto a este chef como a otros que hacen la combinación, he escuchado elogios a la hora de compartir con amigos que les gusta muchísima la mezcla de este mar y tierra. Pero, por otro lado, hay que decir la ejecución del mismo estuvo muy bien, como es costumbre en Bermejo.

Al igual que las fronteras de un país con otros, hay platos que se disputan su autoría teniendo cada uno su historia que certifica tal afirmación. Los arroces, son unos de ellos, si

hablamos de la paella hay quienes dan por sentado su origen en Valencia, pero últimamente se está aseverando con documentos bien antiguos, que la paella es catalana y lo de Valencia, es simplemente un arroz con “cosas”.



“Calamarcito relleno en jugo de cebolla tostada”

Pero no nos metamos en camisas de once varas, además de que nuestra chef de esta noche es valenciana y lo mejor será que hablemos de su *“Arroz meloso de panceta de cochino negro setas y foie”*. Hay una tendencia en estas regiones de hacer el arroz bastante seco y nosotros en Canarias, realmente tenemos un gusto por los arroces melosos, como es el caso del que vamos a hablar y caldosos, con cierta predilección.

El arroz es algo así como el café, con muchas señas para diferentes comensales según la variedad de gustos. A mí, en lo particular, lo prefiero al dente y algo meloso, luego me gusta poder detectar la previa elaboración de un buen fondo o caldo para dicha elaboración del arroz, que ese caldo se incruste en la textura del grano, y en el caso del plato de la chef Boix,

cumplió todas mis expectativas, al dente, con un buen sabor de fondo, además, la combinación del cochino negro y el foie, si me gusta y me agrada, esta mezcla de sabores, que se conjugan para ofrecer un excelente plato de arroz.

Algo que no quiero dejar de mencionar fue lo agradable que fue comer en el patio central de GastroLercaro, al aire libre, brutal, el no estar encerrado entre paredes, poder sentir la frescura nocturna de La Orotava, resulto ser un plus a toda la velada.

Vamos terminando con este menú que su promesa básica resultó muy buena, *“cómete el amor”*, lo que sí es cierto es que cocinar es un acto de amor puro y duro, no se puede lograr la alquimia de las cocinas sin poder contar con unos buenos sentimientos, creo que es casi imposible y les puedo asegurar que en este menú hubo amor.



“Tataki de chuleta ibérica ahumada en haya, parmentier de plátano y patacón”

La parte salada la va a cerrar el Chef Bermejo y lo ha hecho con un "Tataki de chuleta ibérica ahumada en haya, parmentier de plátano y patacón". Una de las cosas por las que siempre me llama la atención de la cocina de Pau, es que toma riesgos, que apuesta por cocinar lo que en su andar va absorbiendo de diferentes regiones, este es el caso de este plato de naciones unidas, donde se entremezclan lo oriental, lo canario, lo ibérico, lo francés y por último lo caribeño del patacón.

Este es uno de esos, que son platos que muestran de manera clara al paladar y a la vista, o viceversa, lo que vas a saborear, el resto es esperar a que esté en nuestra boca para determinar la combinación, textura, adobos, etc. Armonizar con géneros como los antes descritos, no es tarea fácil y hacer con ellos un plato mucho menos.

Les aseguro que el plato llenó las expectativas de los seguíamos el menú paso a paso, lo dulzón del plátano macho, con una carne fresca suave como debe ser un tataki, el ahumado de la haya, lo cremoso de la parmentier de plátano se dejaron entremezclar en boca dejando buenas sensaciones en boca.



“Quesillo y alfajor”

El cierre dulce le tocó a la Chef Eli, ya saben que son pocos los postres que le dedicó líneas, pero este tengo que hacerlo. Siempre he admirado esa doble labor que deben hacer algunos cocineros, debatiéndose entre postres y salado.

No todos lo logran, eso muchas veces se deja ver, pero este postre me trajo muchos recuerdos, un arequipe colombiano, con texturas suaves y la cremosidad de un quesillo con los alfajores todo mezclado en el paladar superior de la boca llevándote a una buena infancia, lo petó...simplemente brutal.