

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Cabrillas con
galleta de tinta de
calamar, tomate de
La Aldea y papa
bonita, del chef
Cristóbal Valido.
| TATO GONÇALVES

tiene un sabor intenso y es difícil de conseguir".

Nacido en Telde, aprendió y desarrolló su profesión en diferentes restaurantes y hoteles de la isla, curtiéndose en sus respectivas dinámicas de trabajo. En unos, significaba seguir una carta, trabajar rápido, tener agilidad; en los otros hacerse con la sistemática de un establecimiento de grandes dimensiones.

Tras una fructífera etapa en el restaurante Ambassador del hotel Costa Meloneras ("aprendí mucho, teníamos rienda suelta para trabajar con producto de calidad, investigábamos, probábamos y hacíamos menús casi a diario") en 2002 entra en el H10 Meloneras Palace y en 2006 ya era jefe de cocina del hotel "para cambiar todo" y "darle vida" a todo lo que se movía en cocina.

Por lo que se refiere a Alberto

Tejo, nacido en Madrid de familia andaluza, cuando uno conoce su recorrido vital por cocinas eminentemente de autor, la ve reflejada en el plato que elaboró para el *Atlas*, un tartar de chipirón de la isla con marinado asiático, con langostino real infusionado en aromas cítricos que aporta carnosidad y aromas de mar y tierra (mar con chalota sofrito a la que ha añadido langostino real, flambeado con brandy y añadido leche de coco para darle un toque asiático; de tierra planctón marino con tomate confitado osmotizado en miel de romero y un aire de setas boletus). Y no podía faltar en su decoración flores comestibles de ajo, de orégano, lavanda.

Más información, mano a mano con los dos chefs, en la edición digital (pellagofio.es).



Cristóbal Valido y
Alberto Tejo en el
restaurante Gaudí
del hotel H10
Meloneras Palace.
| TATO GONÇALVES

zelandés Marcus Verberne.

De la creatividad de ambos y su compromiso con el producto local nacen dos recetas, elaboradas para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, de las que *Pellagofio* ofrece un avance.

Cristóbal Valido escogió unas cabrillas para la ocasión, "un pescado con un sabor peculiar que a mí siempre me ha gustado, de roca, sabroso", dice, que presenta con galleta de tinta de calamar, alioli de cilantro, gelatina de tomate de La Aldea aromatizado con hierba huerto y papa bonita. Una receta que incluye "algo que me recuerda a mi infancia, el ajo porro, una especie de puerro pero salvaje que



Eficacia, creatividad, fusión y producto local en equipo

Trabajar en la cocina de un gran hotel con sus bufés y restaurantes temáticos es un destino profesional atractivo, pero también puede cansar a chefs creativos que acaban atrapados en la rutina. No es el caso de los protagonistas de este reportaje.

YURI MILLARES

Sin grandes mentores en su formación y sólo desplegando unas incansables ganas de aprender en restaurantes y hoteles, Cristóbal Valido Hernández se convirtió con tan sólo 26 años en el jefe de cocina del H10 Meloneras Palace, un cinco estrellas del sur de Gran Canaria, y ya lleva diez años en esa función.

A su lado tiene a un joven segundo jefe de cocina, Alberto Tejo Picamil, al que fichó en cuanto leyó su currículum. Con 28 años hace gala de una sólida formación adquirida en muy diversos destinos, entre los que destaca el tiempo que estuvo en el Roast de Londres con quien considera su mentor, el neo-

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES



+ VISIBLES

pellagofio

Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... [LA PROVINCIA](#) [La Opinión de Tenerife](#)