

● **Restaurante El Archete.**



El restaurante "El Archete" está situado en el acceso a la población mariana de Candelaria, localidad en la que se encuentra la basílica de la Patrona de Canarias. Nació inicialmente como una tasca y poco a poco ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los mejores puntos de referencia de la buena cocina en Tenerife, aunque manteniendo un aire de informalidad.

Su propietario, **Ángel Rodríguez**, ha buscado siempre combinar un respeto a las recetas tradicionales con un estilo propio más moderno.

Los productos suelen ser siempre de las Islas. Así mismo, el restaurante, cuenta con una excelente bodega, recibiendo recomendación como buen experto en vinos que es Ángel Rodríguez, así el cliente puede dejarse aconsejar. Suele estar al tanto de los mejores vinos de la cosecha en las bodegas de Tenerife.



Nombre del restaurante: **ARCHETE**

Dirección: Calle Lomo de Aroba, 2

Código Postal: 38530

Ciudad: Candelaria

Web: ...

Teléfono: 922500115

Fax: 922500115

Horario, Mañana: abierto desde las 13'00 horas y

Tarde: hasta las 24 horas

Cerrado:Primera quincena de octubre y domingos.

...Receta: Pulpo salteado con Papas Negras.

El Restaurante " El Archete " se encuentra en el Municipio de Candelaria. Candelaria es una localidad de la provincia de Santa Cruz de Tenerife situada al este, yendo desde Santa Cruz por la autopista del Sur. Su término municipal tiene una extensión de 49,2 km2, repartidos entre su casco urbano y el núcleo más apartado de Caletillas, y limita por el monte con El Sauzal, La Matanza , La Victoria y Santa Úrsula.

Su medianía. Todavía existen los cultivos tradicionales de papas, viñas, millo, etc., aunque no con la importancia del pasado. En la medianía baja podemos encontrar algunos invernaderos de tomates o flores.

En el pueblito de Iguste de Candelaria podemos encontrar un importante frutal, típico de la zona, como son los bicacos o albaricoques, etc.

La medianía baja alberga cultivos tradicionales alternados con frutales tropicales, platanera y tomate.

Espacios naturales de Candelaria. El paisaje va desde la franja costera donde

las playas se confunden con tabaibales y cardonales, pasando por la zona de medianías en la que se puede contemplar un mosaico de pueblos y pequeñas huertas que configuran un entorno inigualable, para llegar finalmente a las zonas altas donde el olor a pinar nos introduce de lleno en los espacios naturales.

...El Paisaje Protegido de Las Lagunetas

...El Parque Natural de la Corona Forestal

...El Paisaje Protegido de las Siete Lomas constituye un valioso paisaje rural y agrario

Para mayor información: [www.Oficina de Información Turística \(de Candelaria\)](http://www.Oficina de Información Turística (de Candelaria))

Receta:

Pulpo salteado con Papas Negras

Ingredientes: para 4 personas

- 400 g de papas negras
- 400 g de pulpo
- Mojo cilantro

Preparación:

Se arrugan las papas negras en agua con sal. Mientras tanto, se limpia, se escalda el pulpo y se trocea salteándolos después en una sartén antiadherente con una cucharada de aceite. Cuando estén bien dorados se le incorpora las papas negras, previamente arrugadas y troceadas, y una cucharada de mojo de cilantro.

Comentario:

La papa negra tiene una estructura fuerte, cremosa y de masa consistente. Es ideal para saltear porque no se rompe su estructura y también por el bonito color que tiene en combinación con pulpo y el cilantro.

