

# Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Mika Ashton con un cherne fresco. Debajo, en filetes con gnocchi de espinacas y salsa de mejillones. | TATO GONÇALVES



del chef José Rojano.

“Con él aprendí mucho y él conmigo; teníamos buen rollo, porque la cocina francesa y la española no son muy diferentes en los ingredientes, aunque trabajamos de manera distinta: los franceses usan mucha mantequilla, nata y salsas muy fuertes, mientras que ustedes usan más el aceite de oliva y grasas animales (tocino y cosas así)”, describe su inmersión en una cocina y unos productos que enriquecieron una trayectoria iniciada al otro lado del mundo.

“A mí me gusta mucho la cocina española, tiene unos fondos muy ricos, platos con mucha historia que en Australia no tengo, y para mí ha sido una aventura en la que aprender a trabajar otro tipo de cocina”. Hace una pausa y añade: “¡Y aprendo mucho de María, mi suegra [lagunera], una gran cocinera de su casa que hace la mejor ropavieja!”

Desde 2016 encontramos a Ashton en el restaurante Pier 19, un veterano local con terraza situado en el Muelle Deportivo de la capital grancanaria. Ve que en Las Palmas “a la gente le gusta una cocina tradicional, que tiene platos que a mí me encantan. Por ejemplo, la mayoría de la gente quiere el cherne con papas y verduras, que está bueno y a mí también me gusta”. Pero él busca un equilibrio entre elaboraciones tradicionales y otras más atrevidas.

Por eso, para el *Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias*, presenta el cherne de otra manera: en filetes con gnocchi de espinacas y salsa de mejillones. “Es un invento mío; a mí me encanta”.

Más información, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))

## Un chef australiano entre chernes, atunes y sardinitas

Para Michael Ashton, jefe de cocina del restaurante Pier 19, “la gente de Las Palmas es muy tradicional comiendo”. En su carta, sin embargo, no faltan elaboraciones más atrevidas con las que seduce al cliente, combinando su formación y su experiencia.

YURI MILLARES

Con 16 años Michael Ashton inició sus cuatro años de formación como cocinero en Australia, estudiando y haciendo prácticas en varios restaurantes. “Allí nuestra base es de cocina francesa moderna y tuve la suerte de trabajar en restaurantes que tenían muy buenos jefes de cocina”, recuerda. Siete años después ya tenía su propio restaurante en Sidney, Bistro Mikin (“comida informal pero de buena calidad”, explica).

Fue una experiencia que le dio bastante confianza, pues lo cierto es que tuvo mucho éxito. “La crisis global no me afectó tanto, pero dejamos de crecer y aguanté dos años”, relata al llegar al momento de su vi-



El restaurante Pier 19 ofrece una carta bastante amplia con pescados, pero también carnes. | TATO GONÇALVES

da en que “planeando buscar otra cosa” llegó a la ciudad española de Málaga donde estuvo trabajando un año “y conocí un poco la mentalidad española”.

Era 2009 y tras esa experiencia regresa a su país: “en Australia conocí a mi mujer, que era canaria, ella quería volver porque sus padres estaban ya muy mayores y yo necesitaba un cambio, así que nos vinimos a Canarias”.

Y así es como situamos a Mika Ashton en la ciudad de Las Palmas. Su buena formación y su buen hacer en la cocina lo llevaron muy pronto al emblemático hotel Santa Catalina, donde estuvo cuatro años como segundo jefe de cocina



## LANZAROTE

UN DESTINO ENOTURÍSTICO SORPRENDENTE



[www.dolanzarote.com](http://www.dolanzarote.com)



Se recomienda el consumo moderado de alcohol.