

[adn](#) » [local](#) » [valencia](#)

Tres cocineros valencianos crean platos a base de horchata para promocionar su uso

Ofrecen recetas tan sugerentes como la horchata de chufa y haba tonka, con pulpo asado a lallama y manzana encurtida con miel y vinagre o el cremoso de arroz con horchata

J.Pérez Ortiz , Valencia | 09/07/2008 - hace 1 día | comentarios | +0 -0 (0 votos)



Ricard Camarena
MAO / ADN Valencia

Hace ya años que el cocinero valenciano Ricard Camarena, propietario del restaurante Arrop de Gandía, incluye en su carta de verano platos a base de chufa, el fruto seco a partir del cual se elabora la horchata.

Camarena participó ayer junto con otros ilustres cocineros valencianos, como Jorge Bretón y Óscar Torrijos, en Crea Orxata, una iniciativa destinada a promocionar el uso de la chufa y la horchata.

Platos tan sugerentes como la horchata de chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre o el cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado amenizaron una jornada impulsada por el Consejo Regulador de Denominación de Origen Chufa de Valencia, que se celebró en el Centro de Turismo (CdT).

"La horchata se puede emplear en la cocina como cualquier otro ingrediente", asegura Camarena, que, eso sí, invita a presentarla "siempre fría". "Si la cueces toma un sabor como a castaña", dice.

Hasta el Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Politécnica está probando nuevas técnicas aplicadas a la horchata, como las espumas o gelatinas. "Tiene enormes posibilidades", asegura Purificación García, responsable del departamento.