



Entra y calcula tu presupuesto en 5 segundos...
www.imprimaonline.com

- ALAUQUAS
- ALBAL
- ALBORAYA
- ALCASSER
- ALDAIA
- ALFAFAR
- BENETUSSER
- BONREPOS I MIRAMBELL
- BURJASSOT
- CATARROJA
- MANISES
- MASSANASSA
- MELIANA
- MISLATA
- QUART DE POBLET
- SEDAVI
- SILLA
- PATERNA
- PAIPORTA
- PICASSENT
- TORRENT
- VALENCIA
- XIRIVELLA
- L'Horta

HEMEROTECA : Edición del 9 de julio de 2008



VALENCIA

“Crea Orxata” pone a la alta cocina al servicio de la Horchata y la Chufa de Valencia

Tres estrellas Michelin demuestran en “Crea Orxata” las infinitas posibilidades de la Horchata y Chufa de Valencia en la cocina creativa



Última actualización 09/07/2008@05:09:04 GMT+1

La puerta grande de la gastronomía se ha abierto para Horchata y a la Chufa de Valencia de la mano de tres restauradores valencianos ligados, de una manera u otra, a las deseadas estrellas Michelin: Ricard Camarena, de Arrop; Jorge Bretón, de La Sucursal; y Oscar Torrijos, responsable del restaurante de su mismo nombre.

Ellos han sabido interpretar y mostrar a sus compañeros de profesión las infinitas posibilidades que plantean, en su forma de entender la cocina, unos productos tan exóticos en estos momentos para los restauradores como la Horchata y la Chufa de Valencia. Y para ello han elegido como escenario “Crea Orxata”, la primera jornada gastronómica centrada en impulsar la presencia de estos productos típicamente valencianos en las cocinas de hogares y restaurantes de toda España. Una cita que inauguró ayer el subsecretario de Turismo, Jorge Muñoz, en la sede del CdT de Valencia, con la participación de profesionales de la cocina.

Esta primera edición de “Crea Orxata” ha mostrado un amplio abanico de recetas innovadoras, con propuestas dulces y saladas, que muestran la personal interpretación que de estos productos genuinamente valenciano han realizado cada uno de estos artistas de la cocina de autor. Impulsada por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia, esta muestra nace con la vocación de convertirse en un referente dentro del mundo de la gastronomía y lograr despertar el interés de los grandes chefs de nuestro país sobre las infinitas posibilidades de unos productos hasta ahora desconocidos en las cocinas, poseedores de numerosas propiedades saludables, que podrían ocupar un lugar destacado en sus cartas.

Ricard Camarena, el chef y propietario de Arrop, presentó su “Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre”; una propuesta con raíces en la cocina tradicional y que rescata la idea de una sopa fría a base de horchata salada, o su “Cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado”, que evoca los sabores del verano preferidos para este maestro de la cocina que lleva siete años presentando en sus menús degustación platos elaborados con estos productos.

Jorge Bretón, al frente de la cocina de “La Sucursal”, apostó por presentar un plato de mar “Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo”, con el que mostrar las posibilidades de este tubérculo empleado como fruto seco en la cocina; y por su “Nube farton con aire helado de horchata e infusión de cítricos”, un homenaje a una bebida popular, nacida de la mezcla de la Horchata de Chufa de Valencia con granizados de cítricos.

Oscar Torrijos, por su parte, creó una “Sopa fría de Chufas con zanahorias”, una propuesta fresca, similar a una vichyssoise con la Chufa de Valencia como protagonista, y una “Horchata frita con helado de chufa y teja de pasas”, reinterpretación de una receta de siempre con nuevos aires.

Espumas, esferificaciones o gelatinas de Horchata de Chufa de Valencia son algunas de las nuevas técnicas que están investigando para aplicar a la Horchata y a la Chufa de Valencia desde Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Su responsable, Purificación García Segovia, ha explicado que son múltiples las posibilidades que presentan estos productos.

Comenta esta noticia

Nombre : E-mail(*) :

www.meteored.com
 (España)
Valencia / Aeropuerto
 Parcialmente Cubierto
Localización:
 Lat. 39.50 Lon. -0.47 Alt. 69

| | |
|------------------|----------|
| Temperatura | 26 °C |
| Velocidad Viento | VRB2 MPH |
| Humedad | 65 % |
| Presión | 1012 mb. |
| Punto de rocío | 19 °C |
| Índice de calor | 27 °C |

 Gratis en tu web

Alta en Boletín de Noticias

Recibe Cronica Digital en tu mail cada día

Descárgate la edición Impresa en Pdf

Edición completa
 Viernes 04/07/08

 Las obras del AVE ya separan nuestras ciudades

Ediciones Anteriores

Crónica 27/06/08

Cronica 20/06/08

Servicios

Clasificados

Tablon de Anuncios

Sorteos y apuestas

Horóscopo

Distribución

Callejero

Diccionario

Publicidad

Tarifas Cronica Local

Tarifas Digital

Tarifas LGC

PDA

Edicion para Mviles y PDA