

MIÉRCOLES, 09 DE JULIO DE 2008

## Platos dulces y salados a base de chufa en el Día de la Horchata

"Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo", o el "cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado" fueron algunas de las propuestas que ofrecen tres artífices de la gastronomía valenciana en la capital del Turia en la jornada "Crea Orxata" que se celebró ayer con motivo del Día de la Horchata. Se trata de la primera jornada de cocina creativa cuyo objetivo es promocionar la chufa y la horchata valencianas y que acoge la sede del Centro de Turismo (DdT) en Valencia, según han informado fuentes de la Denominación de Origen Chufa de Valencia en un comunicado. La horchata, un refresco de color crema, aspecto lechoso y sabor agradable, se obtiene de las chufas, los pequeños tubérculos que se forman en la raíces de la planta *Cyperus esculentus*, que son comestibles una vez secados, cuando el almidón que contienen se transforma en azúcar. Los invitados han sido los restauradores Ricard Camarena, director de Arrop (Gandía); Jorge Bretón, responsable de La Sucursal, en el Museo de Arte Contemporáneo de Valencia, y Óscar Torrijos, que regenta el restaurante de su mismo nombre.