

Buscador de Recetas:

Buscar

Recetas de Cocina: 14532

La alta cocina se rinde a las posibilidades de la horchata - Foro de Cocina - MundoRecetas.com

[¿Quieres cambiar de "look"? Te ayudamos en el Foro de Belleza](#)

350€

[Ayuda](#) [Buscar](#) [Grupos de Usuarios](#) [Perfil](#) [Usted no tiene mensajes nuevos](#) [Logout \[chufadevalencia \]](#)

[La alta cocina se rinde a las posibilidades de la horchata](#)



Foros de discusión -> [Foro General de Cocina](#)

[Ver tema anterior](#) :: [Ver tema siguiente](#)

Autor

Mensaje

chufadevalencia
Novata/o

Publicado: Jue Jul 10, 2008 2:24 am **Asunto:** La alta cocina se rinde a las posibilidades de la horchata

[citar](#) [editar](#)



Registrado: Jun 16, 2008
Mensajes: 2
Puntos: 151

- Tres estrellas Michelin demuestran en "Crea Orxata" las infinitas posibilidades de la Horchata y Chufa de Valencia en la cocina creativa.
- Torrijos, Camarena y Bretón exhiben en el CdT de Valencia su apuesta por estos productos, con un abanico de recetas dulces y saladas.
- "Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre", "Gamba roja con praliné de chufas y algas al ajillo" o "Sopa fría de chufas con zanahorias", son algunos de los sugerentes platos que se han presentado.
- La Universidad Politécnica de Valencia investiga las múltiples aplicaciones de estos productos en la cocina a través de nuevas texturas.



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.

El escenario elegido ha sido "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 ha inaugurado hoy 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.

Este es el caso de Ricard Camarena, el chef y propietario de Arrop, que ha presentado 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.

Por su parte, Jorge Bretón, al frente de la cocina de "La Sucursal", ha apostado 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.

Mientras, el consagrado Oscar Torrijos ha creado 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.

Horchata y Chufa de Valencia, nuevas técnicas en la cocina

Espumas, esferificaciones o gelatinas de Horchata de Chufa de Valencia; éstas 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.

Como ejemplo, la investigadora y responsable también del programa Indaga, ha expuesto el último ejemplo del trabajo que están desarrollando que les ha llevado a analizar las distintas posibilidades para lograr que el tubérculo de la Chufa presente una textura suave similar al de la patata o el garbanzo a la hora de cocinarlo.

"Crea Orxata", impulsada por el Consejo Regulador de la D.O. Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia, 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.

Enlace al video de la noticia emitido en: [Noticias Antena 3](#)

Enlace al video de la noticia emitido en: [A La Fresca de Canal 9](#)

Ultima edición por chufadevalencia el Jue Jul 10, 2008 5:21 pm, editado 1 vez

quebueno
Jefa/e de cocina (Chef)

Publicado: Jue Jul 10, 2008 2:29 am **Asunto:**



felicidades... VALENCIANOS!!

BUEN ARTÍCULO!!!

María en esencia!!

Dios mio dame paciencia.....pero damela ya!!

Registrado: Dec 16, 2005
Mensajes: 15943
Puntos: 506312
Ubicación: graná

[Volver arriba](#)



Mostrar mensajes de anteriores:



Foros de discusión -> Foro General de Cocina

Todas las horas son GMT + 10 Horas

Página 1 de 1

[Dejar de observar este tema](#)

Cambiar a:

Puede publicar nuevos temas en este foro
Puede responder a temas en este foro
Puede editar sus mensajes en este foro
Puede borrar sus mensajes en este foro
Puede votar en encuestas en este foro

¿Problemas con el foro? Escríbenos a info@mundorecetas.com - Powered by phpBB © 2001, 2005 phpBB Group

[Forums ©](#)

Últimas recetas de cocina con foto del Recetario



[Sardinas a la Navarra](#)




[ENSALADA DE POLLO A MI ESTILO](#)



[Tarta de queso rápida \(Thermomix\)](#)

Últimos 20 mensajes de los foros

Tema:	Foro	Res.	Autor	Visto	Último Mensaje
O.T AYUDA	Manualidades	10	loliye	152	admicky 13:26
Esta semana revisiones	Embarazo y Bebés	16	Garfield	203	martabilbo 13:26
RECTIFICO!!!!FARTONS A UN SÓLO PUNTO!!!!!!	Dieta WW	24	doda	380	marujitayeye 13:26
Ensalada de Arroz Económica	Thermomix	24	MariaDolores50	578	pfm 13:26
Las trufas de mascarpone de MariJose78	Thermomix	7	alegna	132	PrunusDulcis 13:26
me he comprado la paniiiiificadora	Thermomix	27	Mhilenia	529	Emeka 13:25
Que decepción!!!!	Mascotas	7	morganna	78	malinoiss 13:25
Moldes de silicona	Thermomix	2	rizos71	37	clemenvilla 13:25
***** Deberes del 8 al 15 de Julio*****	Dietas Varias	7	uca	126	melania 13:24
CEPILLOS ROOMBA	Thermomix	1	mariamg	22	Santaluz 13:24
¿Sabéis que pasa con la revista de TH del 1 Julio?	Thermomix	7	marisalas	163	thunderloida 13:24
TARTA DE QUESO RÁPIDA, FÁCIL Y RICA	Thermomix	14	Morguix	434	actiu 13:24
Mohalabeya de Maizena-mohalabeya de naranja(postre egipcio)	Thermomix	6	flori	48	flori 13:23
que bollitos para el desayuno	Dieta WW	0	marujitayeye	8	marujitayeye 13:23
Estoy cansadisima	Embarazo y Bebés	7	martabilbo	77	DIMECRES 13:23
Actifyr... ahora si!	Thermomix	31	alegna	639	pfm 13:23
Recopilacion Gangas WW	Dieta WW	343	pokitoapoko	71273	marujitayeye 13:22
CLAFOUTIS DE CALABACION Y QUESO DE CABRA	Thermomix	15	susasa	314	Guachilu 13:22
Mirad que chulos me han quedado.....	Thermomix	30	flori	537	flori 13:21

 O.T(ing direct)	Thermomix	20	KELLA	594	estherys 13:21
[Entrar al foro] [Buscar en el foro]					

[Publicidad en MundoRecetas.com](#) - [Normas y condiciones de uso](#) - [Mapa del Sitio](#) - [Motocross](#) - [Cocina](#) - [Fondos de inversion](#)

Queda prohibida la reproducción total o parcial de cualquier contenido publicado en MundoRecetas.com
MundoRecetas es una marca registrada - Copyright © 2000-2008 Gastronomedades SL

Website engine's code is © copyright by PHP-Nuke.



Página Generada en: 0.20 Segundos