

- AGROACTUALIDAD
- NOTICIAS
- EDITORIAL
- PROTAGONISTAS
- LA ENTREVISTA
- AGROSERVICIOS
- FORMACIÓN
- AYUDAS Y SUBVENCIONES
- TIEMPO
- CATASTRO
- SIGPAC
- AGROAGENDA
- CLAVES DE LA SEMANA
- EVENTOS
- AGROSECCIONES
- ACEITE
- AGROBIBLIOTECA
- SEGUROS AGRARIOS
- ESPECIALES
- AGROCIURIOSIDADES
- FORO
- ENLACES
- TABLÓN DE ANUNCIOS
- AGROTECNOLOGÍA
- NUESTROS PROYECTOS
- QUÉ HACEMOS
- CÓMO TRABAJAMOS
- CONSULTORÍA
- OTROS SERVICIOS
- RADIO
- BLOG
- TURISMO RURAL

NOTICIAS

La alta cocina se rinde a las posibilidades de la Horchata y Chufa de Valencia

En esta primera edición de "Crea Orxata" se ha mostrado un amplio abanico de recetas innovadoras que muestran la personal interpretación que de estos productos han realizado cada uno de estos artistas de la cocina de autor.



Valencia. 11/07/2008
Manuel Gil Mercader

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.

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.

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.



[+] NOTICIAS

- El IPC alimentario sube en junio un 0,6% y ya es un 7,2% más alto que hace un año (11/07/2008)
- Espinosa dice que la sostenibilidad de los recursos hídricos depende de la eficacia del regadío (11/07/2008)
- Puxeu afirma que el chequeo médico permitirá potenciar la agricultura española (11/07/2008)
- El Gobierno vasco sanciona la empresa Erralde por el uso irregular de "Txuletón Berriz" (11/07/2008)
- Nuevas ayudas para mejorar la capacidad técnica de gestión de subproductos de origen animal (11/07/2008)
- El millón de tn de avellanas que Turquía espera para esta campaña augura una caída de precios (11/07/2008)
- La ayuda al suministro de lácteos en las escuelas se ampliará a más productos (11/07/2008)
- Nuevas normas de utilización de la mención "Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba" (11/07/2008)
- La CE aprueba la comercialización de la pulpa del fruto del baobab (11/07/2008)
- La comarca tinerfeña Ycoden Daute Isora empezará a vendimiar la próxima semana (11/07/2008)
- AGAMAR pide una adaptación del horario de los cursos de prevención a las jornadas de los pescadores (11/07/2008)
- El MARM contribuirá con casi 5 millones de euros a la financiación de organismos internacionales (11/07/2008)
- Puxeu cree "oportuno" un posicionamiento local para adquirir el negocio azucarero de EBRO (11/07/2008)
- La CE investiga posibles pactos de precios entre productores y distribuidores de cereales (11/07/2008)
- Falconer presenta el cuarto documento revisado de la OMC que rebaja aranceles y elimina subvenciones (11/07/2008)

BOLETÍN AGROCOPE

Suscribir al Boletín Agroprofesional

email... suscribir

Cancelar suscripción

email... Cancelar

