



suscríbete a las noticias de afuegolento.com  
mi@email

### editorial

**Opiniones Compartidas**  
por Koldo Royo

### firman en esta edición

**Matteo Gaffoglio**  
Ir a La Playa en Ascensor

**José Oneto**  
i ya Está Bien de Explotadores y Caraduras Hombre!

**Norberto Eugenio Petryk**  
La Empanada Argentina

**Miguel Guzman Peredo**  
La Cocina y El Vino en 'el Quijote de La Mancha' (ii Parte)

**Raúl García Jiménez**  
La Manzana: El Fruto "prohibido"

**Paul Ibarra**  
Ensalada-adictos

**Lourdes Verger**  
Las Primeras Citas Son Cástings de Habilidades

**Quique Rodríguez**  
Simone Ortega Nos Dice Adiós

Consulte otras ediciones

### 2008

Nº 148 Nº 149 Nº 150  
Nº 151 Nº 152 Nº 153  
Nº 154 Nº 155 Nº 156  
Nº 157 Nº 158 Nº 159  
Nº 160 Nº 161 Nº 162  
Nº 163

### 2007

### 2006

### 2005

### 2004

### 2003

### 2002

### 2001

### 2000

### 1999

### 1998

### nuestros reportajes

**Sea, Un Restaurante a Medida**

**Aprender Italiano Entre Fogones**

### NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

## La alta cocina se rinde a la Chufa de Valencia

**D.O. Chufa de Valencia ha impulsado una primera jornada gastronómica pensada para promocionar la Horchata y la Chufa de Valencia en la cocina. El cocinero Ricard Camarena nos enseña: Horchata de chufas y haba tonka. Pulpo a la llama y manzana encurtida con miel**



Ricard Camarena

(Redacción). La puerta grande de la gastronomía se ha abierto para la **Horchata y 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.

La 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 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.



### Anuncios Google

[Cenar En Valencia](#)  
[Recetas De Tortas](#)  
[Comer Bien Valencia](#)  
[Cocina Valencia](#)



**LA RECETA RECOMENDADA**  
**Ensalada de Higado**

### TEMPORADA

**verano**  
Arroz negro  
Revuelto de langostinos  
Mousse de fresas  
Brocheta de ternera

### DESDE CASA

**envía tu receta**  
**Sorbete de orujo**  
por Charo Guadalix Vicente  
vea otras 2227 recetas enviadas por nuestros visitantes



**boadas 60 cócteles magistrales**

Adonis, Brooklyn, Knikerbocker, Presidente, Alaska, Claridge... estos tentempiés y muchos más



**mis amigos cocineros**

en este número **Bixente Muñoz Esnal** nos presenta sus platos favoritos



**galería de arte**

este mes presentamos la obra de **Aníaco**



Anuncios Google

**¿Quieres Reducir Peso** sin dejar de saborear tus platos favoritos?. Afiliado [www.tunuevostilo.com](http://www.tunuevostilo.com)

**Cocina andaluza**  
Disfruta de la auténtica cocina andaluza visitando la Costa del Sol [www.visitacostadelsol.com](http://www.visitacostadelsol.com)

**Cocina Profesional**  
Curso Avanzado y Especializado de Cocina. Aprende nuevas técnicas [www.estudiahosteleria.com](http://www.estudiahosteleria.com)

**La Cocinera Dist Oficial**  
Distribuidor Oficial de La Cocinera 0 % Interés + Regalos Especiales [www.hogarium.es](http://www.hogarium.es)

**Una fusión inmejorable.**  
La cocina de la abuela y la cocina italiana, unidas. En Langreo. [www.restaurantelafontana.es](http://www.restaurantelafontana.es)





Por su parte, **Jorge Bretón**, al frente de la cocina de "La Surcursal", apuesta 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.

#### Nuevas técnicas en la cocina

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**, explica que son múltiples las posibilidades que presentan estos productos.

Como ejemplo, la investigadora y responsable también del programa Indaga, ha informado del trabajo que están desarrollando y 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, se ha realizado con la vocación de convertirse en un referente dentro del mundo de la gastronomía y lograr despertar el interés de los grandes chefs del 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.

Aquí tenemos un ejemplo:



#### **HORCHATA DE CHUFAS Y HABA TONKA. PULPO A LA LLAMA Y MANZANA ENCURTIDA CON MIEL**

Receta de: Ricard Camarena (restaurante Arrop)

Horchata de chufas y haba tonka:

- 500 grs de Chufa de Valencia previamente hidratadas
- 3 u de haba tonga
- 1.000 grs de agua mineral
- 2 grs de goma Santana

Triturar todos los ingredientes menos la Santana. Macerar 5 horas en la nevera. Colar y pasar por super-bag. Texturizar con la santana y reservar en un lugar frío.

Pulpo asado:

- 1 pulpo de 4 kgs
- 1 l aceite de girasol

Cortar las patas al pulpo y limpiarlas una por una debajo del grifo poniendo especial atención al interior de las ventosas. Reservar la cabeza y el extremo de las patas. Racionar las patas en raciones de 100 grs. Envasar y cocer al vapor 80 min. 98°. Abatir.  
Sacar de la bolsa, limpiarlo y asarlo directamente a la llama. Sumergirlo en aceite frío y reposarlo. Al montaje, secarlo y cortarlo en medios medallones.

Manzana encurtida con miel:

- 150 grs de miel
  - 150 grs vinagre chardonnay
  - 300 grs de agua
- Atemperar todos los ingredientes y reposar.
- 600 grs de marinado de miel
  - 2 manzanas grammy smith
- Pelar las manzanas y cortarlas a rectángulos. Envasarla con la marinada durante 12 horas. Al montaje secarla y cortarla.

Además:

- Aceite de oliva arbequina
- Rizos de cebollino
- Almendras tiernas

## **Todos los títulos de actualidad**

---

### **"Muero por el arroz bien hecho, sobre todo con sarmiento"**

ENTREVISTA A ALBERTO CLOSAS

### **Recetas de Olimpiada**

COCINANDO CON KOLDITO

### **La fiesta de la ginebra**

### **Nos lanzamos al arroz**

COCINANDO CON KOLDITO

### **Arroz, un ingrediente milenario**

COCINANDO CON KOLDITO

### **Memorias compartidas de una cocina**

LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA

### **El gazpacho**

DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y SALUD

### **Más revistas de verano**

EL QUIOSCO

### **Pirineos Mesache Blanco**

EL VINO RECOMENDADO

### **Tartaleta de manzana**

LAS RECETAS DE LA MADRE PASO A PASO

### **La sidra entra en el Arca del Gusto**

### **El tour de las salazones está en marcha**