

# Cocineros con tres estrellas Michelin crean platos que combinan la horchata con atún, anguila y cochinillo

30/09/2009 - 15:09

Con propuestas tan llamativas como tartar de atún con espuma de horchata, All i pebre de chufa con anguila del Perelló o Cochinitillo con cereales y chufas confitadas, cocineros tres estrellas Michelin demostraron hoy la versatilidad que ofrecen la Horchata y la Chufa de Valencia en la alta cocina, durante la celebración de la jornada gastronómica 'Crea Orxata 09'.

VALENCIA, 30 (EUROPA PRESS)

Así, Bernd Knöller, del Riff; Jorge Bretón, junto a Antonio Aliaga, de Vertical; y Alejandro del Toro, dueño y responsable del restaurante con el que comparte nombre, han experimentado con las posibilidades que ofrecen tanto la Horchata como la Chufa de Valencia en recetas dulces y saladas.

Sus platos los han compartido con restauradores y con estudiantes de cocina que han acudido al CdT de Valencia para conocer de primera mano cómo se puede trabajar y presentar estos productos tan exóticos en las cartas de los restaurantes.

Durante su exposición, Bernd Knöller ha apostado por mostrar ante sus compañeros de profesión dos propuestas saladas, un Tartar de atún con espuma de horchata y una Ensalada de brotes de otoño con sorbete de chufas y gelatina blanca de tomate. En estas recetas Knöller ha jugado con las diferentes texturas que pueden presentar la Horchata y la Chufa de Valencia, como el helado, las escamas, la espuma o la leche de Chufa.

Mientras, los chef responsables del restaurante Vertical, Jorge Bretón y Antonio Aliaga, han realizado un despliegue de platos: un entrante, un plato principal y un postre con la Horchata y la Chufa como ingredientes protagonistas. Para abrir boca, Bretón y Aliaga han comenzado con una Vieira con sorbete de Chufa, para seguir con la elaboración de un Cochinitillo con cereales y chufas confitadas" y culminar su intervención con el emplatado de un "Bizcocho de chufa y cacao con tapioca de horchata.

Por último, el restaurador Alejandro del Toro, que comparte nombre con su restaurante y que lleva años mostrando en su carta platos a base de Horchata y Chufa de Valencia, ha elaborado ante los asistentes un All i pebre de Chufa con anguila del Perelló y un Chocolate con chufa frita, helada y crujiente.

Esta II edición de 'Crea Orxata', inaugurada por la directora general de Comercialización de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, Marta Valsangiacomo y por el presidente de la D.O. Chufa de Valencia, Miguel Muñoz, ha contado también con la participación del departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

I+D

Purificación García Segovia, una de las responsables del Área de Ciencia y Cocina de este departamento, ha desgranado en su ponencia 'I+D+i: aplicaciones en Chufa de Valencia' la investigación sobre las diferentes texturas que pueden lograrse con la Horchata y la Chufa de

Valencia. Las chufas ablandadas, para emplear como legumbres; infladas, con una presencia similar a los cereales tostados; o encurtidas como un aperitivo mediterráneo saludable son algunas de las propuestas descritas, a las que se une el gel fluido de horchata.

También han expuesto su investigación Mireia García y Víctor Ibáñez, licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la UPV, que han presentado un nuevo producto que han creado tomando como base la Horchata de Chufa de Valencia, pero preparado sin azúcar y aromatizado.

El objetivo de la jornada gastronómica, organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia, con la colaboración con el CdT de Valencia, es convertirse en una plataforma para difundir las infinitas posibilidades que ofrecen la Horchata y la Chufa de Valencia como ingredientes de referencia en las cartas de restaurantes.

© **Ecoprensa S.A.** - Todos los derechos reservados - Nota Legal - Quiénes somos - Suscripciones - Publicidad - RSS - Archivo - Ayuda