

Miércoles 30/09/2009. Actualizado **15:56h.**

GASTRONOMÍA | Crea Orxata 09

La horchata valenciana se cuele en la alta cocina

- Cocineros con tres estrellas Michelin muestran las potencialidades de la chufa Crean platos que combinan la horchata con atún, anguila y cochinillo

Europa Press | Valencia

Actualizado **miércoles 30/09/2009 15:52 horas**

Con propuestas tan llamativas como tartar de atún con espuma de horchata, 'All i pebre' de chufa con anguila del Perelló o Cochinillo con cereales y chufas confitadas, cocineros tres estrellas Michelin demostraron este miércoles 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'.

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 los 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.

Cochinillo con chufas confitadas

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 **Cochinillo 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.

Jornadas gastronómicas

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.

© 2009 Unidad Editorial Internet, S.L.