

[Compartir](#) [Comentar](#) [Enviar Noticia](#) [Imprimir](#)

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

30 de septiembre de 2009.

[Comenta](#)

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)

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'.

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



### Noticias de Portada

CRECEN LAS VÍCTIMAS

## Elevan a 529 la cifra de fallecidos en el terremoto de Sumatra

[Comenta](#)



Al menos 529 personas murieron y 440 resultaron heridas por el seísmo de 7,6 grados en la escala Richter que golpeó anoche el oeste de la isla indonesia de Sumatra, informó hoy el Centro Nacional de...

• Podría haber miles de muertos en el terremoto de Sumatra

La tierra volvió a moverse en Indonesia

PESE A LA MEJORA DE SUS PREVISIONES DE CRECIMIENTO

## El FMI anuncia el fin de la recesión mundial... menos en España

3 Comentarios



El Fondo Monetario Internacional (FMI) ha anunciado el fin de la recesión mundial pero España será el único país que seguirá en esta situación en 2010. Esta institución ha revisado al

Más información [Iniciar sesión](#) [Registro](#)

Anuncios **Google**

**Sinde Lechazo Raza Churra**  
Lechazo IGP de Castilla y León Un lujo directo a su mesa  
[www.lechazochurro.com](http://www.lechazochurro.com)

**Festa Levante S.L**  
Alquiler material de hostelería mobiliario, mantelería,vajilla,ect  
[www.festalevante.com](http://www.festalevante.com)

**Grupo Solera**  
Disfruta de una excelente horchata Ideal hostelería  
[www.gruposolera.com](http://www.gruposolera.com)

Comentarios

Comentarios del 1 al 0

Escribe aquí tu comentario

Nickname:

Email:

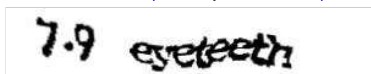
Si tienes web o blog:

Comprobación de seguridad:

Introduce las palabras que aparecen abajo separadas por un espacio

¿No puedes leerlas?

Prueba con [diferentes palabras](#) y un [audio de captcha](#)



[Recargar](#)  
[Audio](#)  
[Ayuda](#)

Texto de la imagen

Compartir comentario en facebook

Enviar Comentario

Normas para comentar

Esta es la opinión de internautas, no la de Qué.es.

No está permitido verter comentarios contrarios a las leyes españolas o injuriantes.

Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

Por favor, céntrate en el tema.

Avisanos de los comentarios o avatares fuera de tono.

Normas y protección de datos.

alza...

MAÑANA, LA CITA DECISIVA PARA M2016

## El Rey: "¿Los ánimos? Bien, muy bien. Vamos a ver si convencemos a todos"

[Comenta](#)



El Rey don Juan Carlos llegó esta mañana a las 9.30 horas al Hotel Marriott de Copenhague, en el que se alojan los miembros del Comité Olímpico Internacional (COI) que mañana viernes 2 de octubre...

- [Los Reyes y Zapatero incrementan los contactos con miembros del COI](#)
- [Madrid 2016 pide disculpas a Río por las declaraciones de Odriozola](#)

[Rumbo a 2016: La importancia de un buen spot](#)

[Conoce a los rivales de Madrid](#)

[Estas son las sedes donde se disputarían las pruebas en Madrid 2016](#)

[¿Quién decide dónde se celebrarán los Juegos Olímpicos? Estos son los miembros del COI](#)

[Así vive el olimpismo en Copenhague](#)

74 ARRESTADOS

## Sexo explícito con bebés en los archivos intervenidos a los detenidos por pornografía

[Comenta](#)



Un total de 74 personas han sido detenidas en una extensa operación de la Policía Nacional contra la pornografía infantil, en la que millones de archivos han sido intervenidos y hay 61 personas...

- [Casi 300 detenidos este año por pornografía infantil](#)

[Noticias de España y del Mundo](#)

[La Rioja.com](#)

[Actualidad de Málaga](#)

[Cine en hoyCinema](#)

[Alquiler de Pisos en Santander](#)

[NorteCastilla.es](#)

[Las Provincias](#)  
[Punto Radio](#)  
[hoyMotor:](#)  
[Revista de coches](#)

[La Trastienda digital: tienda online](#)

[DiarioVasco.com](#)

[La Voz](#)

[Ozú](#)

[Tráfico](#)

[Noticias Vizcaya](#)

[Noticias](#)

[Extremadura](#)

[Noticias Asturias](#)

[Portal de Granada](#)

[Noticias Murcia](#)

[Finanzas](#)

[Noticias Álava](#)

**Aviso Legal**

Copyright © Factoría de Información, S.A, Madrid. 2008. Datos registrales: Constituida con otra denominación (modificada a la actual en inscripción 5ª) e inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, Tomo 20684, Folio 176, Sección 8, Hoja M 366324, inscripción 1ª - C.I.F.: A-84159623 con domicilio social en Calle Orense, 81 y correo electrónico de contacto [webque@que.es](mailto:webque@que.es).

Incluye contenidos de la empresa citada, del diario Qué Copyright © Factoría de Información S.A., y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS: Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Trabaja con nosotros](#)

[Condiciones de copia y distribución](#)

[Quiénes somos](#)

[Publicidad](#)

[Aviso legal](#)

[Contacto](#)

[Titulares RSS](#)

Bienvenido a Gente **Qué!**

Accede directamente si tienes cuenta en