



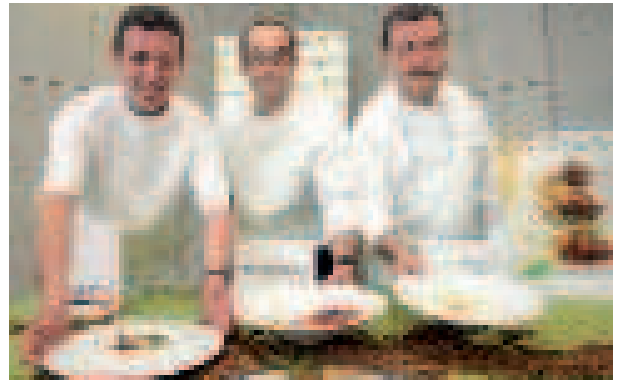
Sopas frías con nombre de cóctel

Jorge Fernández, propietario y jefe de sala y Andrés Hoyos, cocinero del restaurante Cubik de Madrid tienen una debilidad común, las sopas frías. Por eso han decidido crear e incorporar a su carta cinco tipos de sopas frías, algunas de ellas inspiradas en recetas de cócteles.

Concretamente, hablamos de la sopa Bloody Mary, elaborada con tomate natural, limón, granizado de pepino y vodka; Green night, sopa de guisantes con sorbete de mandarina, albahaca, flores, romero y vodka; la Sopa de camote, con leche de almendras y brotes de vegetales; Pasión tropical, con leche de coco, melón, mango confitado, mermelada de fruta de la pasión, ron, helado de violeta, brotes y papaya; y, por último, la Sopa de fresas con tomate, langostinos, lima y eneldo.

El restaurante Cubik, dividido en dos plantas, tiene una capacidad para 54 comensales.

www.restaurantecubik.com



I jornada gastronómica Crea Orxata



Tres chefs valencianos poseedores de una estrella Michelin: Ricard Camarena, Jorge Bretón y Oscar Torrijos, presentaron a principios de julio una selección de recetas dulces y saladas elaboradas con horchata y chufa en el transcurso del evento Crea Orxata, celebrado en la sede de la Consellería de Turisme de Valencia.

Ricard Camarena, chef y propietario de Arrop, diseñó para la ocasión una horchata de chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre. Jorge Bretón, jefe de cocina de La Sucursal, presentó una gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo y, por su parte, Oscar Torrijos, del restaurante que lleva su nombre, elaboró una sopa fría de chufas con zanahorias.

Esta primera edición también ha contado con el apoyo del área de cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

www.arrop.com

www.restaurantelasucursal.com

www.restauranteoscartorrijos.com