El cerdo se convierte en protagonista en los restaurantes toledanos

original

Dentro del programa de Toledo como Capital Española de la Gastronomía 2016, la ciudad acogerá entre el jueves 21 y el domingo 24 de abril unas jornadas dedicadas al sabor ibérico de bellota. Así, diferentes restaurantes de la provincia han diseñado menús especiales protagonizados por productos derivados del cerdo ibérico, tanto curados como carnes.

Las jornadas incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet en establecimientos que cuenta con Estrella Michelin.

La iniciativa pretende acercar a los toledanos y a los muchísimos visitantes que recibe Toledo de las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

Los establecimientos participantes son: restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios, restaurante Adolfo, Colección Catedral, restaurante Locum, restaurante Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara, restaurante La ermita y restaurante Hierbabuena.

Menús para todos los gustos

Cada uno de ellos ha diseñado un menú ibérico y habrá propuestas para todos los gustos. Desde las más creativas, que apuestan por la fusión como la Pluma Ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes o la Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, con judía de mar en escabeche; a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el Corte de presa ibérica y patata violeta, con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos o Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada.

Los menús completos se podrán consultar tanto en las webs y redes sociales de los restaurantes como en la web de Ibéricos FISAN (www.fisan.es), patrocinador de las jornadas gastronómicas.

Cerdos criados en semilibertad

FISAN, firma de ibéricos de Guijuelo que ha puesto a disposición de los cocineros y hosteleros toledanos sus productos para que pudieran experimentar con ellos y elaborar estos menús, que se podrán degustar entre el 21 y el 24 de abril.

Los cerdos ibéricos de los que proceden los productos FISAN han sido criados en semilibertad, en plena naturaleza, en grandes dehesas de Andalucía y Extremadura, lo que influye "de manera decisiva en la calidad de la carne, que resulta natural y exquisita", según la marca.

Esta noticia aún no tiene comentarios publicados.

Puedes ser el primero en darnos tu opinión. ¿Te ha gustado? ¿Qué destacarías? ¿Qué opinión te merece si lo comparas con otros similares?

Recuerda que las sugerencias pueden ser importantes para otros lectores.