

viernes 26 de febrero de 2016

Aracena será el centro de la gastronomía de caza en la primera quincena de marzo

RESTAURANTE
MONTECRUZ
ARACENA

**X Jornadas
Gastronómicas de CAZA**

1 al 17 de marzo de 2016
Aracena (Huelva)

Organiza:
RESTAURANTE
MONTECRUZ
ARACENA

Colabora:
RESTAURANTE
La Ojetca
El Miria
Ayuntamiento de Aracena
Diputación Provincial de Huelva
Andalucía
Aracena

Descargar imagen

El restaurante Montecruz celebra la décima edición de las jornadas sobre cocina cinegética

El Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche reúne innumerables alicientes para ser disfrutado durante todo el año y en todos los sentidos, pero sin duda saborear los productos más naturales que se dan en esta Reserva de la Biosfera es uno de los más valorados.

Del 1 al 17 de marzo se celebran en Aracena las X Jornadas Gastronómicas de Caza del restaurante Montecruz, uno de los templos culinarios de la

provincia, que añade un nuevo motivo gastronómico para planificar una visita a la comarca serrana.

Esta iniciativa cuenta con el respaldo del Patronato Provincial de Turismo, la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Aracena, por su contribución a mostrar el potencial de la provincia como destino gastronómico de referencia.

Gracias al buen hacer del chef Manuel García, que sabe sacar lo mejor de los productos más auténticos de la despensa aracenense como son en este caso las carnes de caza, estas jornadas van camino de consolidarse como una cita ineludible en el invierno serrano para los amantes de la buena mesa.

“Hamburguesa de Jabalí con Queso de Cabra, Beicon y Huevo; Ensalada Suave de Perdiz Escabechada y Deshuesada con Guacamole”... son algunas de las recetas tradicionales de la cocina de caza, reinterpretadas con un toque distinto, que sorprenderán al visitante en estas jornadas. En su carta, el cocinero aracenense, Manuel García, combina estas recetas con otros referentes indispensables de la abundante despensa serrana, como el cerdo ibérico, en todas sus partes y variaciones, las setas, el queso, las castañas y las verduras de su propia huerta, donde producen vegetales cultivados de forma tradicional, en temporada y que son un ingrediente básico de una cocina de calidad.

A través de esta iniciativa, Montecruz devuelve al primer plano del panorama culinario las bondades de las piezas procedentes de una actividad como la cinegética en un entorno inigualable.

Programa y actividades

Los salones del restaurante Montecruz acogerán el miércoles 9 de marzo a las 20:30 horas una clase de cocina a cargo del grupo de restaurantes “La Azotea” de Sevilla. A continuación se ofrecerá copa de vino y se degustarán las elaboraciones preparadas para la ocasión.

El miércoles 16, también a las 20:30 horas, el grupo de restaurantes “La Mirta” de Huelva se encargará de ofrecer una clase magistral para dar a conocer las posibilidades que la cocina contemporánea ofrece al producto onubense. A continuación el taxidermista y colaborador de las Jornadas de Caza, Fernando Alonso, de Almonaster La Rea, entregará reconocimiento a la mejor pieza de caza de la temporada. La jornada finalizará con una copa de vino para acompañar la degustación de las elaboraciones preparadas durante la clase.

Exposiciones de dibujos sobre el Parque Natural, abanicos pintados a mano con motivos de caza y fotografías temáticas sobre la actividad cinegética en la comarca serán otras actividades del programa diseñado para estas jornadas.