España: Recetas para destacar el binomio entre el aceite de oliva y la gastronomía

Que el Aceite de Oliva Virgen Extra es un ingrediente indispensable en la dieta mediterránea y la gastronomía española. Esta es la realidad que Finca La Portezuela, productora del aceite de oliva virgen extra (AOVE) ‘5 elementos’, y el chef Carlos Durán han querido poner en valor mediante la elaboración de tres platos en los que el virgen extra se muestra con todas sus propiedades culinarias.

Una iniciativa que reafirma que el AOVE es protagonista fundamental de la gastronomía española y que pretende, asimismo, que su consumo crezca y gane presencia también en la mayoría de los hogares como fuente de sabor y salud al tratarse de un producto cien por cien natural.

Sus extraordinarias cualidades lo convierten en un producto insustituible en cualquier elaboración de temporada, como las que presenta Carlos Durán en estas tres recetas, perfectas para el final de las vacaciones y el inicio del nuevo curso. Platos que han sido realizados en el Restaurante Charlie Champagne, del que es chef ejecutivo.

Para la ocasión, el chef ha preparado con los cuatro AOVE ‘5 elementos’: 100% Picual Recolección temprana, 100% Cornicabra DOP Montes de Toledo, Selección Premium-Secret Blend, y el nuevo ‘5 elementos’ 100% Redondilla “Una de mil” estas tres creaciones: Tiradito de

pez mantequilla con curry rojo y AOVE, atún rojo en rosa con praliné de avellana y Huevos 62.