Saborea España en pequeños bocados

Dr.Schär
Foodservice
FACYRE
dénia
saboreaespaña

Once destinos de Saborea España presentan sus productos y tradiciones gastronómicas en la Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, con degustaciones, catas de producto y exhibiciones de coctelería entre otras propuestas. La tapa protagoniza la segunda jornada del congreso en la Avenida Saborea España. Se trata de la Ruta de la Tapa, en la que bajo el título "Saborea España en pequeños bocados" se ha ofrecido un recorrido por la gastronomía española a través de las tapas de los destinos presentes en este congreso internacional.

Bocados tan sabrosos como el salpicón puro Atlántico o la merluza de pincho con piel de lechuga de mar y ajada gallega de A Coruña; el erizo relleno de langostino y gamba roja y la Crema de galera y romesco de Cambrils o la tapa “Pon Sabor a la Vida” elaborada con rosbif de venado de Ciudad Real.

Denia también ha participado en esta ruta con texturas de pulpo de la Marina y caballa a la llama en escabeche. Lanzarote con batatas ecolo?gicas de Jable, lentejas guisadas con cochino negro canario y camarón sancochado en agua de mar. Por su parte Logroño ha elaborado una tapa de carpaccio de champiñón con careta y crema helada de cordero asado y un helado de jugo de cordero y limón asado.

En el stand de San Carles de la Rápita se han podido degustar langostinos en cebiche, ostras al natural de la Bahía de los Alfaques y la tapa “Jardín del mar” a base de pulpo y crujiente de anguila ahumada. La caldereta de cordero "SEGOLECHAL" ha sido el bocado ofrecido por Segovia y por parte de Sevilla un salpicón de esturión ahumado con vinagreta de naranja y crujiente de torta de Inés Rosales. Para terminar esta saborosa ruta de tapas Tenerife ha elaborado una cuajada de queso, gofio y plátano y un rulo de conejo en salmorejo canario sobre tierra de mojo y Valladolid el Lechazo “Taj Mahal”.

En la avenida Saborea España se ofrece además al inicio de cada jornada de Madrid Fusión un espacio destinado a los dulces, una hora temática al mediodía dedicada al vino y al vemú y una sesión de aperitivos al finalizar el día.

Fuente: Saborea España

Saborea España, Madrid Fusión 2016, tapas, gastronomía española