



LO ÚLTIMO:

[Portada](#) > [Gastronomía](#)

Colirábano, ficoide o lechuga glacial, frescura en la carta de primavera de El Patio

29/abr/09 07:38 ★★★★★ 0 votos

Edición impresa



F.B., S/C de Tenerife

Álvaro Garcés, chef del restaurante El Patio, del hotel Jardín Tropical (Playa de las Américas) continúa con su incansable búsqueda del equilibrio de los géneros en su cocina y eso se plasma en la novedosa carta de primavera, actualmente vigente.

El joven y talentoso jefe de cocina está vinculado a un agricultor de métodos ecológicos con el que está trabajando en curiosas variantes hortofrutícolas.

Sirva como ejemplo el colirábano, el ficoide o lechuga glacial, el cordifole y el alga de tierra.

Los tres últimos se consideran verduras del desierto, ya que crecen en suelos áridos y con alto contenido salínico. Dichas plantas son, en su 85 por ciento de contenido, agua salobre.

Esto, según el cocinero, "nos aporta al plato fresco y nos ayuda a desglosar cada uno de los bocados".

Huevo de corral

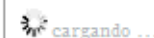
Álvaro Garcés comenta, asimismo, que el mencionado proveedor proporciona huevos ecológicos recién puestos y gran variedad de flores (zanahoria, papa, rúcula,...).

Otro producto que pone de relieve -cree que nadie lo utiliza en Tenerife- es el caviar cítrico o de limón. Es una variedad de limón procedente de Australia y su pulpa viene en una cápsula de color rojizo, con bolitas brillantes de color rosácea y verde-agua. Al explotar en la boca, primero crujen y luego dejan ese sabor refrescante entre lima-limón. El kumquat, un producto digno de conocer. (C/ Gran Bretaña, Costa Adeje; 902 25 02 51).

PUBLICIDAD

HarrisInteractive

2.0 actualidad blog ciencia
diseño Flash fotografía
html imagenes Internet
javascript juegos libros
literatura matemáticas moteur
mp3 musica noticias online
películas radio recursos rss
tecnología viajes video
web2.0



cargando ...