

<http://www.20minutos.es/noticia/530828/horchata/chufa/valencia/>



Versión para [imprimir](#)

[Portada/Noticias](#) [Valencia](#)

Anguilas a la horchata y cochinillo con chufa de Valencia triturada

CARLOS N. C. 30.09.2009 - 19.18 h

- Cocineros con tres estrellas preparan platos de alta cocina con este ingrediente.
- También cocinan atún con espuma de horchata o vieiras con sorbete de chufa.



El all i pebre de horchata de anguilas del Perelló y crujiente de chufa.

Con propuestas tan llamativas como **tartar de atún con espuma de horchata**, All i pebre de chufa con anguila del Perelló o Cochinillo con cereales y chufas confitadas, cocineros tres estrellas Michelin demostraron hoy la versatilidad que ofrecen la Horchata y la Chufa de Valencia en la alta cocina, durante la celebración de la jornada gastronómica 'Crea Orxata 09'.

Así, Bernd Knller, Jorge Bretón, Antonio Aliaga y Alejandro del Toro han experimentado con **las posibilidades que ofrecen** tanto la horchata como la chufa de Valencia en recetas dulces y saladas.

Sus platos los han compartido con restauradores y **con estudiantes de cocina** que han acudido al Centro de Turismo de Valencia para conocer de primera mano cómo se puede trabajar y presentar estos productos tan exóticos en las cartas de los restaurantes.

En este sentido, según ha explicado Alejandro del Toro a **20 minutos**, "en mi restaurante hace años que tenemos platos realizados a base de horchata y de chufa". Del Toro ha elaborado ante los asistentes un **all i pebre de chufa con anguila del Perelló y crujiente de chufa** y un chocolate con chufa frita y helada. Además, ha comentado que "es importante la innovación. Por ejemplo, acabamos de crear un crujiente dulce de chufa sin azúcar que es un postre para celíacos y diabéticos".

De esta forma, al mismo tiempo que se promociona este tradicional producto valenciano, "se destruye el mito y la imagen de la horchata usada únicamente como bebida, puesto que **tiene infinidad de aplicaciones** en la cocina".

20minutos.es El primer periódico que no se vende