



**Fricosmos, S.A**  
 Mobiliario para hostelería Fregaderos,  
 mesas, estanterías



Anuncios Google

Buscar en el site | Buscar en el directorio

Buscar



Alertas



Registro

- Noticias
- Productos
- Agenda
- Formación
- Ofertas y Demandas
- Comunidad
- Recetas
- Directorio de empresas

estás en <http://www.infohoreco.es/Noticias/Detalle Noticia>

Exito de la segunda edición de Crea Orxata

## La Horchata y la Chufa de Valencia, en manos de cocineros con estrella Michelin

Tres estrellas Michelin como **Bernd Knöllner**, **Jorge Bretón**, **Antonio Aliaga** y **Alejandro del Toro** han demostrado 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", mezclándolas con atún, vieiras, anguila o cochinillo.

Con propuestas tan llamativas como "El tartar de atún con espuma de horchata", "All i pebre de chufa con anguila del Perelló" o "Cochinillo con cereales y chufas confitadas", tres chefs con estrella Michelin han demostrado hoy la versatilidad que ofrecen la [Horchata y la Chufa de Valencia](#) en la alta cocina.

**Bernd Knöllner**, del Riff; **Jorge Bretón**, junto a **Antonio Aliaga**, de Vertical; y **Alejandro del Toro**, dueño y responsable del restaurante con el que comparte nombre, han experimentado con las posibilidades que ofrecen tanto la Horchata como la [Chufa de Valencia](#) en recetas dulces y saladas. Platos que han compartido con restauradores y con estudiantes de cocina que han acudido al CdT de Valencia para conocer de primera mano cómo se puede trabajar y presentar estos productos tan exóticos en las cartas de los restaurantes.



Durante su exposición, **Bernd Knöllner** ha apostado por mostrar dos propuestas saladas: un "Tartar de atún con espuma de horchata" y una "Ensalada de brotes de otoño con sorbete de chufas y gelatina blanca de tomate". Recetas en las que **Knöllner** ha jugado con las diferentes texturas que pueden presentar la horchata y la chufa: el helado, las escamas, la espuma o la leche de chufa.

Mientras, los chef responsables del restaurante Vertical, **Jorge Bretón** y **Antonio Aliaga**, han realizado un despliegue de platos: un entrante, un plato principal y un postre con la horchata y la chufa como ingredientes protagonistas. Para abrir boca han comenzado con una "Vieira con sorbete de Chufa", para seguir con la elaboración de un "Cochinillo con cereales y chufas confitadas" y culminar su intervención con el emplato de un "Bizcocho de chufa y cacao con tapioca de horchata".

Por último, el restaurador **Alejandro del Toro**, que comparte nombre con su restaurante y que lleva años mostrando en su carta platos a base de [Horchata y Chufa de Valencia](#), ha elaborado ante los asistentes un "Alli pebre de chufa con anguila del Perelló" y un "Chocolate con chufa frita, helada y crujiente".

### El I+D+i y la Chufa de Valencia

Esta 2ª edición de "Crea Orxata", inaugurada por la directora general de Comercialización de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Marta Valsangiacomo** y por el presidente de la D.O. Chufa de Valencia, **Miguel Muñoz**, ha contado también con la participación del departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia.

**Purificación García Segovia**, una de las responsables del Área de Ciencia y Cocina de este departamento, ha desgranado en su ponencia "I+D+i: aplicaciones en Chufa de Valencia" la investigación sobre las diferentes texturas que pueden lograrse con la [Horchata y la Chufa de Valencia](#). Las chufas ablandadas, para emplear como legumbres; infladas, con una presencia similar a los cereales tostados; o encurtidas como un aperitivo mediterráneo saludable, son algunas de las propuestas descritas, a las que se une el gel fluido de horchata.

También han expuesto su investigación **Mireia García** y **Victor Ibáñez**, licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la UPV, que han presentado un nuevo producto que han creado tomando como base la Horchata de Chufa de Valencia, pero preparado sin azúcar y aromatizado.

El objetivo de la jornada gastronómica "Crea Orxata 09", organizada por el Consejo Regulador de la D.O. [Chufa de Valencia](#), con la colaboración con el CdT de Valencia, es convertirse en una plataforma para difundir las infinitas posibilidades que ofrecen la horchata y la chufa como ingredientes de referencia en las cartas de restaurantes.

- [Meneame](#)
- [Digg](#)
- [Del.icio.us](#)
- [Technorati](#)
- [Fresqui](#)
- [My Yahoo!](#)

¿Le interesa esta noticia? [Suscríbese gratuitamente a las alertas de Infohoreco](#)

Promedio (0 Votos)



Añadir comentario

- alejandro del toro
- antonio aliaga
- bernd knoller
- chufa de valencia
- crea orxata
- jorge
- bretón
- chufa
- horchata

### Lo último

La Horchata y la Chufa de Valencia, en manos de cocineros con estrella Mich...

Rafael Olmos, presidente de la nueva junta directiva de AFEHC

Los hosteleros de Albacete firman un acuerdo de colaboración con Gasóleos S...

Éxito de las II Jornadas Alf@ organizadas por Copermática

Menús personalizados y saludables en Ziaboga Taberna

El restaurante Casablanca a la final nacional de la Copa Jerez

Más noticias

patrocina



**Infohoreco** Publicaciones de interés para el sector hostelero

¿Desea la máxima rentabilidad en sus campañas publicitarias? [Acceder](#)

suministros hostelería el Sacacorchos

Su publicidad aquí

### Horchata de Valencia

Horchata artesana y chufa ecológica Directa de Alboria a tu casa (24h)



Anuncios Google

**LA MEJOR MANERA DE ESCAPAR DE LA TENTACIÓN ES CAER EN ELLA**