GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Dos cocinas, dos cocineros y cuatro manos

Actualidad Empresarial | 20/09/2022 | 00:00

Pocas veces se puede vivir una experiencia como la que tendrá lugar el próximo día 30 de septiembre en San Juan de Alicante. Ese día las cocinas de Alicante y Castilla-La Mancha se unirán en un espectáculo gastronómico interpretado por dos chefs, José Antonio Sánchez Torres (Rte. Els Vents – San Juan de Alicante), representando a la cocina alicantina, y Rubén Sánchez Camacho (Rte. Epílogo – Tomelloso). Un total de 14 platos que incluyen aperitivos, entrantes, principales y postres que mostrarán la cara más contemporánea de la cocina de estas dos grandes regiones gastronómicas, entre ellos tres bocados donde la aceituna es protagonista como sabor del Mediterráneo, la »hoja de caza» y »la tartaleta de migas y boletus» enseñarán los sabores más reconocibles de Castilla – La Mancha.

Le seguirán una »Quisquilla en escabeche de su agua en otoño y cabeza en llama y Bombón de su coral con un traslúcido de hongos» con aires alicantinos. Si estos sabores no fueran suficientes para marcar la más pura esencia del mar un »Escabache de mandarina, atún rojo, caviar de salmón y acedera» y un »Guiso de Lubina», con la firma de Rubén, lo harán. No querrá el manchego dejar de mostrar su arte también con unas »Alubias con perdiz». Y por si alguien no se ha enterado aún de la importancia del »suquet» en la cocina alicantina, José Antonio lo descubrirá con su plato »Rape negro en »suquet» oscuro y templado, crema de su lomo embotado, su foie asado y un curry de berros». Escapará de su tierra en parte el alicantino para elaborar »Kobe, cucurrones en su guiso, torrefactos y jugo de legumbres especiadas», será este su momento más internacional al trabajar con la venerada carne japonesa.

La experiencia se cerrará con dos postres, »Lima, limón, caramelo, coca boba en glaseado de donut y una compota del cítrico» y un »Risotto de Piñones».

Esta exhibición de alta cocina que ambos chefs elaboran en sus restaurantes gastronómicos se celebrará en primer lugar el día 30 de septiembre en el restaurante Els Vents de San Juan de Alicante para, pasado un tiempo, repetirse en el restaurante Epílogo de Tomelloso. Dos oportunidades únicas, dos cenas para descubrir y recordar que degustarán los que puedan hacer su reserva por 80 € por persona.

Se pueden realizar las reservas en el Restaurante Els Vents, situado en la calle San Antonio, 92 (Sant Joan d’Alacant), o a través de la web, donde aparece su número de teléfono.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/185016-dos-cocinas-dos-cocineros-y-cuatro-manos.htm