

La Escuela de Hostelería presenta un recetario que pone en valor la ganadería andaluza

ANA LEÑADOR CÁDIZ

Algunos de los restaurantes más populares de Andalucía han participado en la elaboración del recetario *Sabores de nuestra tierra: 45 maneras de disfrutar de la ganadería andaluza*, presentado ayer en la Escuela de Hostelería de Cádiz, donde los asistentes pudieron degustar algunos de los platos que componen el libro. La iniciativa, impulsada por Innogan y la Asociación para el Desarrollo Rural Litoral de la Janda –en colaboración con la Consejería de Empleo y la Escuela de Hostelería de Cádiz–, pretende poner en valor el sector ganadero andaluz.

Así, los 45 platos que componen el recetario, creado con la ayuda de 35 restaurantes, están elaborados con carnes y productos lácteos de la comunidad andaluza: chivo, cordero, ternera y quesos de la tierra. «Hemos intentado ser fieles a las recetas originales», afirmó ayer el profesor de la escuela Juan Ramón González, uno de los tres responsables de la reproducción de los platos.

Ensalada templada de queso de cabra, salmorejo de remolacha con crema de queso, tortillitas de rabo de toro o corona de cordero segureño son algunos de los manjares que componen este recetario, del que se distribuirán 5.000 unida-

des de forma gratuita.

El libro incluye también información sobre el tiempo de cocción de la carne, el proceso para deshuesar correctamente una paletilla y un amplio glosario de términos. «Igual que existe la denominación de origen de los vinos de Jerez, hemos de poner en valor otros productos de referencia», apuntó ayer Juan Antonio Blanco, delegado provincial de Agricultura y Pesca.

Restaurantes gaditanos

Entre los 35 establecimientos hosteleros que han participado en la elaboración del recetario, 12 son restaurantes de la provincia. Así, el libro de recetas incluye platos de El Campéro –Zancarrón de retinto–, La Duquesa –Carrillada de vaca– o El Perro de Paterna –Ternera al ajillo con setas–, además de algunos ofrecidos por la Escuela de Hostelería de Cádiz. alenador@lavozdigital.es