



NOTA DE PRENSA

¿QUÉ SE PUEDE PREPARAR CON CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS?

- Hoy el Chef José Manuel Túñez ha demostrado la versatilidad de las conservas de pescados y mariscos y lo que se puede preparar con ellas, dentro de la campaña “Dalle vida a túa cociña con conservas de peixes e mariscos” .
- En esta última sesión, el taller estuvo dirigido a profesionales del mundo de la hostelería y restauración que, cada vez más, hacen uso de las conservas de pescados y mariscos para preparar algunos de los menús más exquisitos y sabrosos.
- La campaña, que organiza ANFACO-CECOPECA en colaboración con la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Medio Rural e do Mar, ha sido presentado por Juan Carlos Maneiro, Secretario Xeral do Mar junto con Juan M. Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPECA.

Vigo, 11 de diciembre de 2014. ANFACO-CECOPECA, en colaboración con la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Medio Rural e do Mar, celebró en el día de hoy el tercer y último showcooking en el marco de la campaña “Dalle vida a túa cociña con conservas de peixes e mariscos”.

Este tercer taller, que tuvo lugar en el “Obradoiro do Chef” del centro comercial A Laxe, fue presentado por Juan Carlos Maneiro, Secretario Xeral do Mar, Consellería do Medio Rural e do Mar, y por Juan M. Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPECA, y contó con la participación del chef José Manuel Túñez, quién preparó en directo un gran abanico de innovadoras recetas a partir de conservas de pescados y mariscos, demostrando tanto la calidad como la versatilidad y las múltiples aplicaciones gastronómicas que estas joyas del mar tienen en la cocina.

Los asistentes, en esta ocasión profesionales del sector de la hostelería y la restauración, pudieron ver “in situ” y durante hora y media la elaboración de innovadoras recetas “tipo pintxo”, todas ellas elaboradas a base de conservas de pescados y mariscos como “Navajas de la Ría con Jamón Ibérico, Pan de Centeno y Tomate”, “Croquetas de Chipirones en su Tinta con Cebolla Dulce”, “Sardinillas en Tempura de Sésamo con Salsa de Soja y Wasabi”, “Berberechos con setas de temporada naranja y ali-oli de Albahaca Fresca”, “Mini hamburguesa de atún y mejillones con mermelada de frambuesa”, “Empanadita de millo y zamburiñas con escalibada”, “Habas rápidas con almejas de la ría en salsa verde”, o “Salpicón de navajas y mango con piquillos”, entre otros.



NOTA DE PRENSA

Tras la realización del showcooking los asistentes pudieron disfrutar de una exquisita degustación de los productos elaborados.

Conservas de pescados y mariscos

Las conservas de pescados y mariscos son unos alimentos saludables, versátiles y nutritivos, que ofrecen al consumidor una amplia gama de presentaciones y preparaciones, que conservan todas las propiedades nutricionales y la calidad de la materia prima con todo el sabor del mar.

De este modo, para la elaboración de las recetas se han tenido en cuenta éstas ventajas, en un mundo que cada vez se desarrolla a más velocidad, donde las conservas de pescados y mariscos son un producto estrella gastronómicamente hablando. Ofrecen un mundo de posibilidades y se pueden elaborar con ellas una gran variedad de recetas debido al gran abanico de especies: sardinas, agujas, caballas, atún claro, bonito, mejillones, berberechos, navajas, almejas, chipirones, zamburiñas, son solo algunos de los pescados y mariscos que podemos encontrar en lata.

Puedes descargar todas las recetas elaboradas en todos los talleres en el blog del Club de Amigos de las Conservas de Pescados en <http://www.clubamigosdelasconservasdepescado.com/wp-content/uploads/2014/12/Recetas-showcooking.pdf#sthash.mDDnJT5N.dpuf>

Saludos.

Gabinete de comunicación de ANFACO-CECOPECA