

Serrats publica un libro sobre recetas con conservas

www.elcorreo.com / 23 marzo 2013

La conservera Hijos de José Serrats, S.A. de Bermeo ha editado el libro 'Cocina con conservas', que recopila una selección de 30 recetas de entre las más de 400 elaboradas por autores de blogs de cocina y aficionados a la gastronomía. Los platos destacan entre sus ingredientes el bonito del norte, la ventresca y el cogote de bonito, así como atún claro, anchoas del cantábrico, sardinillas, mejillones, caviar de erizos y ensalada de cangrejo.

La iniciativa promovida por la firma bermeotarra fundada en 1890 tiene como objeto «escuchar y entender lo que valoran y les gusta a los consumidores», ha explicado la directora de marketing de la empresa conservera de a villa, Esperanza Serrats.

Conservas Serrats, gestionada actualmente por la quinta generación de su fundador, puso en marcha hace cuatro años el blog www.lacocinadeserrats.com como una oportunidad para entrar en contacto con personas apasionadas por la cocina y los ingredientes de calidad.

«A lo largo de este tiempo los blogueros nos han enviado todo tipo de elaboraciones, desde recetas tradicionales como el marmitako o pinchos de toda la vida como la mítica 'gilda', a multitud de ideas como aperitivos, primeros o segundos platos, así como ensaladas y ensaladillas, pastas, arroces, empanadas, milhojas, timbales, canastillos, hamburguesas, patés, huevos y cebollas rellenas o sushi», enumera Serrats.