

## ACTIVIDADES ÁVILA AUTÉNTICA – INTUR’15

### **JUEVES 26**

➤ 11,30 h- Show Cooking

Cocinero: Antonia Ibañez

Restaurante: El Arca de Noé (El Tiemblo)

Receta: Lentejas castellanas a La Pitanza de Arranz

➤ 12,30 h- Show Cooking

Cocinero: Iván Hernández

Restaurante: Toixos (Ávila)

Recetas:

- Jarrete de Cabrito a baja temperatura con salsa de yogurt tandori masala y causa alimeña
- Solomillo de cabrito laqueado con trufa
- Rulo de paletilla de cabrito con aceite de tomillo al limón

Le acompaña Maribel Sánchez, de la empresa agroalimentaria Cabritos Maribel

➤ 17,00 h- Show Cooking

Cocinero: Iván Hernández

Restaurante: Toixos (Ávila)

Receta:

- Palomitas nitro de higos
- Fondo marino de morcilla de la cañada y sidra de el pomar de Gredos
- Cryo granizado de sidra, higos e hierbabuena

## **VIERNES 27**

### ➤ 11.30 h- Show Cooking

Cocinero: Fernando Cobias

Restaurante: El Portazgo (Cuevas del Valle)

Receta: Taquitos mexicanos al estilo abulense

### ➤ 12.30 h- Show Cooking

Cocinero: Pedro González Matos

Restaurante: 5 Restaurante (Ávila)

Receta:

- Albóndigas de Rabo de Toro Avileño con setas de Gredos

- Ensalada de Roast Beef con crema de queso de Elvira García con membrillo de la huerta y piñones del Hoyo de Pinares

Le acompaña Mar González directora técnica de la IGP Carne de Ávila

### ➤ 14.00 h- Show Cooking

Cocinero: David Ramos

Restaurante: Los Canteros (Mingorría)

Receta:

- Judías con chorizo y panceta en puchero de barro elaboradas a la leña al estilo Los Canteros

### ➤ 17.00 h- Cata

Sumiller: Eva Meneses

Establecimiento: La Viña Bonita (Ávila)

Bebidas:

- Cerveza Gredos

- Tierra Vettona

- Sidra natural de El Pomar de Gredos

- Sidra espumosa de El Pomar de Gredos

# COMUNICADO

- Vino de la variedad syrah de Bodega Finca Fuentegalana
- Vinos variedad garnacha de la Asociación Vinos de Cebreros
- Vino de la variedad verdejo de Madrigal de las Altas Torres

## **SÁBADO 28**

- 12.30 h- Show Cooking

Cocinero: David Monaguillo

Establecimiento: Los Pecados del Monaguillo

Receta:

- Cochinitillo en agridulce de miel y Kimchi
- Phoskitos de queso de cabra y cerezas

Le acompaña Antonio Pérez de Porky Ávila y Begoña Chozas de Quesería Valdecabras

- 13.30 h- Show Cooking

Cocinero: David Monaguillo

Establecimiento: Los Pecados del Monaguillo

Recetas:

- Ensalada alemana de caracoles y encurtidos
- Morcilla de arroz, crema de castañas y boletus y lombarda escabechada en vinagre de sidra