



La presidenta regional muestra los platos junto con los artífices del Menú Greco y los cocineros que los van a preparar. /FOTOS: EDUARDO BONILLA

El Parador de Sigüenza acogió la presentación del Menú Greco

Nueve Paradores Nacionales de Turismo homenajean al genial pintor cretense con un menú de seis platos, elaborados por los chefs de los cinco Estrella Michelin de la región más el Parador de Toledo

El Parador de Sigüenza se vistió de gala –más si cabe– para acoger la presentación del Menú Greco, que se servirá a lo largo de todo el año en nueve de estos establecimientos nacionales – Sigüenza, Toledo, Cuenca, Oropesa, Ávila, Cádiz, El Saler, Alcalá de Henares y Argómaniz–, los que tienen cerca alguna de las obras de Doménikos Theotokópoulos.

La presidenta de Castilla-La Mancha, María Dolores Cospedal, acompañada por la consejera de Empleo y Economía, Carmen Casero, no quisieron perderse la cita. También acudió Ángeles Alarcó, presidenta de Paradores de Turismo.

Durante el acto se presentaron los seis platos de los que consta el Menú Greco, realizados por los cinco restaurantes de la región que cuentan con una Estrella Michelin, más el Parador de Toledo. Así, el primero de los platos lo presenta José Soler, chef del mismo, con unas Croquetas de gachas, chorizo y piparra. Le sigue, el Mojete manchego, aceitunas negras y sardina salada de

Fran Martínez, del restaurante Maralba de Almansa (Albacete). Por su parte, Iván Cerdeño, del restaurante La Casa del Carmen de Olías del Rey (Toledo), ha preparado un Guiso de trigueros con morcilla, miel, hierbabuena y chipirón de anzuelo.

El cuarto de estos platos será Bacalao, ajoarriero ahumado y boletus, una propuesta de Manuel de la Osa, del restaurante Las Rejas de Las Pedroñeras (Cuenca). A éste le seguirá José

de queso, gelatina de miel y granizado de manzana verde.

El menú está regado con Corcovo Airén de 2013, de la Denominación de Origen de Valdepeñas, así como con Palarea 2007, de Vinos de la Tierra de Castilla. El agua será Numen Premium Water. Además, termina con un

café de Colombia natural y con mazapán artesano de Toledo.

Modernidad

María Dolores Cospedal destacó que la modernidad que caracteriza a las pinturas de El Greco está presente en los platos que conforman este menú, que tam-

Cospedal destacó la modernidad del Greco y la modernidad de la cocina de la región

Los seis platos cuentan con productos típicos de Castilla-La Mancha en su elaboración

Carlos Fuentes, del restaurante Tierra de Torrico (Toledo), con un Lomo de gamo marinado en jugo fermentado de piña, cebollitas encurtidas y hojas ácidas. Y para el postre, el televisivo Pepe Rodríguez de El Bohío de Illescas (Toledo) ha preparado un Helado



Al acto acudieron los jefes de cocina de los nueve Paradores participantes.