

Talleres de cocina de carne de caza para dar a conocer sus propiedades

El cocinero y repostero Juan Cruz será el encargado de mostrar a mayores y pequeños las muchas propiedades beneficiosas con las que cuenta este tipo de alimento



Platos como éste también se pueden preparar en casa.

Los profesionales de la cocina conocen muy bien las propiedades y características de la carne de caza, tanto por la gran variedad de sabor y combinaciones, como por las propiedades beneficiosas para el cuerpo humano. Sin embargo, es fácil pensar que esos conocimientos todavía no han llegado al conjunto de los hogares españoles, siendo una asignatura pendiente de las cocinas domésticas.

Por este motivo, dentro del marco de este congreso, va a tener lugar la celebración de talleres de cocina de carne de caza,

donde se concienciará y divulgará las propiedades que esta materia prima aporta dentro de una dieta sana y equilibrada.

De esta manera, el cocinero y afamado repostero Juan Cruz, será el encargado de impartir los dos talleres de cocina. El objetivo del taller es demostrar que cocinar carne de caza "es más fácil de lo que parece". De hecho, tal y como explica el cocinero, se trata de un producto "muy sabroso, con mucha fuerza y que ofrece todo tipo de posibilidades en los fogones".

El primero de los talleres, dirigido a adultos, comenzará a las

"La de caza es una carne con fibra y una grasa justa que con verdura asada es una armonía de aromas"

10 de la mañana del día 27. A los participantes, -ocho máximo- les esperan cuatro horas apasionantes en las que con delantal incluido aprenderán las diferentes formas de presentar en la mesa la carne de caza. Los más pequeños, por su parte, tendrán tam-



Juan Cruz conducirá los talleres de cocina de carne de caza.

bién la oportunidad de acercarse al mundillo de la alta cocina cinegética, con un taller en horario de tarde, que dará inicio a las 17.30 horas.

Todos aquellos interesados en participar pueden inscribirse llamando al teléfono 926231395 o acercándose a la Escuela de Cocina de Ciudad Real, situada en el número 1 de la calle Cardenal Monescillo. El precio del taller de adultos es de 30 euros, siendo el de niños de 20 euros.

Muy saludable

El Premio Nacional de Hostelería 2013, Adolfo Muñoz, participará en la primera mesa redonda del I Congreso Nacional de Turismo Cinegético. El reputado chef hablará sobre las cualidades de la carne de caza, que según su opinión, "se ajusta a una

cocina saludable". En este sentido, explica que "la de caza es una carne con fibra y una grasa justa que combinada con fruta fresca y verduras asadas, representa una perfecta armonía de aromas".

En otro orden, el integrante de la Selección Española de Cocina y chef del restaurante El Bodegón, Rubén Sánchez Camacho, opina que "hay cierta falta de información sobre los beneficios nutricionales de la carne de caza". Igualmente, comenta que "falta un poco de marketing por parte de las marcas" y reconoce que los médicos pueden hacer mucho como prescriptores de los beneficios de la carne de caza. Además, afirma que "Ciudad Real es el coto de caza de España, tiene mucho potencial turístico y hay que aprovecharlo".



Adolfo Muñoz hablará de las propiedades saludables de la carne de caza.



Este tipo de carne se puede combinar con todo tipo de acompañamiento.