

## SE USAN TÉCNICAS MODERNAS SOBRE LA BASE DE LA COCINA TRADICIONAL

estudiante de Casarrubios del Monte de diecinueve años, asegura que aprende cocina porque es una materia que la atrae y que siempre la ha interesado. Ella se atreve tanto con el pescado como con la carne. El *Tiznao de Bacalao* también se le da bien. "Es importante que no se pase el pescado y estar muy pendiente del aceite", afirma.

Otro estudiante, Carlos Jiménez, sonsecano de dieciocho años, asegura que hace el curso de cocina porque elaborando platos se siente bien. A la hora de cocinar carne o pescado se decanta más por lo primero, especialmente por el cordero,

que hasta el momento es su especialidad. Carlos ratifica que uno de los mensajes principales que reciben es que

"cuanta menos grasa, mejor. Al caldo, por ejemplo, se le quita la grasa". Otro de los consejos que les sugieren es que "seamos humildes y que nos movamos todo lo que podamos". La pretensión de Carlos es "llegar lo más lejos posible".

Y es que ser cocinero tiene mucha aceptación en la sociedad actual. Esta profesión ha adquirido en los últimos años una dimensión insospe-

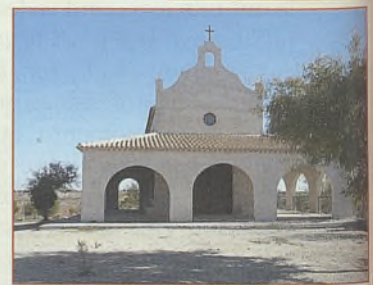
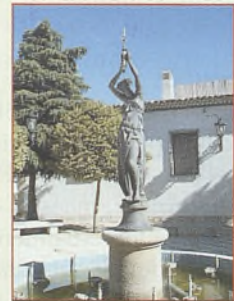


chada, que se traduce en la presencia de estos profesionales en los medios de comunicación, todo debido a que los programas de recetas y cocina son muy aceptados por la audiencia. Además, es una de las profesiones que mejor ha resistido a la crisis, ya que se siguen demandando la contratación de profesionales cualificados. Son claves en la oferta de un turismo de calidad. □

**La formación es muy importante. Antes valía todo pero la crisis nos enseña que se necesita gente especializada"**



## Ven a conocer Miguel Esteban



Excelentísimo Ayuntamiento de Miguel Esteban