

Toledo, capital del sabor ibérico

original



Siete restaurantes participan en las jornadas de bellota de Fisan. En la imagen, los chefs durante la presentación en Adolfo

Toledo, Capital Española de la Gastronomía 2016, acoge desde este **jueves 21 de abril y hasta el domingo 24** unas **Jornadas Gastronómicas de Bellota**, una iniciativa patrocinada por **Fisan**, firma de ibéricos de Guijuelo (Salamanca), en la que participan seis establecimientos de la capital de Castilla-La Mancha (**Adolfo, Locum, Alfileritos 24, Hierbabuena, La Ermita y Palencia de Lara**) y el restaurante «Tierra» del Hotel Valdepalacios (Torrico).

Fisan ha puesto a disposición de los cocineros toledanos sus **productos, curados y frescos, para que puedan experimentar con ellos y elaborar unos menús** de diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet. El precio de los menús, con los que toledanos y turistas podrán disfrutar de las posibilidades del sabor ibérico, están **entre los 23 y 110 euros**.

Cada uno de los restaurantes ha diseñado un menú ibérico con propuestas como bombón caliente de jamón de bellota y queso, tartar de solomillo de bellota con aroma de canela y jengibre, carpaccio de presa de bellota con manteca colorada de cacahuete, arroz meloso con torta del Casar y pluma de bellota, cristal de papada de bellota con espárragos trigueros y guiso de setas, carrilleras de bellota guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada o pluma de bellota a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes.

Los postres son también muy sugerentes: polvo de jamón de bellota, panacota de jamón de bellota o torta de manteca de bellota con helado de limón y anises. Los

menús pueden consultarse en las webs de los restaurantes y en la de ibéricos Fisan www.fisan.es

[Adolfo Muñoz](#), cuyo restaurante ha acogido este miércoles la presentación de las jornadas, ha destacado la calidad de los productos ibéricos de bellota. «Hay que molestar lo menos posible al producto y como es excelente, ha habido que añadir pocos ingredientes», ha explicado el chef.