



### Lo más visto

Agapo, un soplo de aire fresco

La "mejor fabada del mundo" se come en Bargas (Toledo)

Los dulces de los conventos y obradores toledanos se podrán degustar en la Feria del Dulce y la Cuaresma

¿Cómo hacer torrijas caseras de leche?

El potaje y el bacalao en todas sus versiones, estrellas en las Jornadas de Guisos de Cuaresma del 11 al 20 de marzo

### Ocio en Toledo



### Síguenos en Twitter

Tweets by @GastroToledo

### Próximos Eventos

No hay próximos eventos actualmente.

Actualidad Destacados Eventos

## Jornadas gastronómicas con cerdo ibérico: Desde el entrante hasta el postre

📅 21 abril, 2016 👤 Cómete Toledo 💬 0 Comentarios 📍 adolfo, capital de la gastronomía, cerdo ibérico, cocina toledana, comer en toledo, estrella michelin, jornadas gastronómicas, menú degustación, menú gourmet, restaurante tierra, toledo capital de la gastronomía

Siete restaurantes de Toledo han diseñado un menú con el **cerdo ibérico** como protagonista, desde los entrantes hasta los postres, que se podrá degustar desde el jueves 21 de abril hasta el domingo 24 en las Jornadas gastronómicas dedicadas a los productos de Bellota que se han presentado en el [Restaurante Adolfo](#) de Toledo, donde se pudo degustar el menú completo diseñado por el chef toledano.

Los establecimientos participantes son: [restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios](#), en el Torrico, restaurante Adolfo, [Colección Catedral](#), restaurante [Locum](#), restaurante [Alfileritos 24](#), [Asador Palencia de Lara](#), restaurante [La Ermita](#) y restaurante [Hierbabuena](#).





Propuestas atrevidas gourmet con el bombón caliente de bellota. /CT

Las **Jornadas Gastronómicas de bellota**, realizadas en colaboración con la empresa de productos de bellota [FISAN](#), incluyen **menús** para diferentes presupuestos, desde **tapas y pinchos** creativos a opciones **gourmet** en establecimientos que cuentan con **Estrella Michelin**. Buceando en las diferentes propuestas se puede encontrar desde las más atrevidas que apuestan por la fusión como la Pluma Ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes o la Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, con judía de mar en escabeche; a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el Corte de presa ibérica y patata violeta, con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos o Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada.

Pero lo que más llama la atención son los postres elaborados con derivados del cerdo ibérico como la Tarta de Manteca de Bellota con Helado de Limón y Anises del restaurante Hierbabuena, la Panacota de Jamón de Bellota de Tierra o el Pan de Especias y Jamón de Bellota Fisán Chocolate y Helado de Adolfo.

Esta iniciativa se enmarca dentro del programa de [Toledo Capital Española de la Gastronomía 2016](#), el mes de abril está destinado al **jamón y al queso**. La iniciativa pretende acercar a los toledanos y a los muchísimos visitantes que recibe Toledo a diario, las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

Varios de los hosteleros participantes, que estuvieron presentes en la presentación valoraron positivamente esta iniciativa. Los chefs afirmaron que les había resultado muy sencillo trabajar con la materia prima de FISAN, que les había atraído la idea de mezclar productos de cerdo frescos con ibéricos curados y que habían tratado de imprimir a los menús su propio estilo de cocina. Todos esperan que iniciativas como estas atraigan visitantes a Toledo y den a conocer la gran gastronomía de la región.

Los menús completos se pueden consultar tanto en las webs y redes sociales de los restaurantes como en la web de Ibéricos FISAN [www.fisan.es](http://www.fisan.es) patrocinador de las jornadas gastronómicas.

FISAN es una firma de ibéricos de Guijuelo que ha puesto a disposición de los cocineros y hosteleros toledanos sus productos para que pudieran experimentar con ellos y elaborar estos menús, que se podrán degustar entre el 21 y el 24 de abril.

Compártelo:

