

Piscina 6x3 solo 7300 € Totalmente terminada e instalada No lo pienses mas! www.stpool.es

Menú en Restaurante -70% Come con un 70% de Dto Tu Menú. Aprovecha la Oferta Ahora! letsbonus.com

Jornadas Técnicas ICEX Perú, Lima 2012 18 y 19 de abril de 2012 www.icex.es



Anuncios Google



ALGO SE ESTÁ COCINANDO

BUSCAR

acceso | registro

Desde 1996, el magazine gastronómico en internet

portada

recetas & menús

noticias & opinión

bolsa empleo

comunidad

afuegolento tv

Última hora

Últimas Recetas: Ensalada de caballa escabechada | Entrantes Pescad...

SUMARIO | INDICE | NOTICIAS | ENTREVISTAS | OPINIÓN | REPORTAJES | NUESTRAS FIRMAS



VI Edición Jornadas Vegetalísimo del Restaurante El Jardín de Puente Viesgo | Menús, jornadas gastronómicas y temáticos Cantabria

Se acerca la primavera

, 18 de Marzo de 2012

Los rayos de sol empiezan a ofrecerse más cálidos, es el momento de disfrutar de las verduras y hortalizas, como los menús que ofrecen en la sexta edición de Vegetalísimo en el restaurante El Jardín (Cantabria)

<< [noticias anterior](#) | [noticias](#) | [siguiente noticias](#) >>

Buffet libre Topolino

Buffet libre junto a la Gran Vía. Especial grupos. Ambiente familiar www.topolino.es

Cursos Gratis del Inem

+290 Cursos Gratis (Subvencionados) Apúntate a hacer Cursos Sin Pagar! CursosGratis.eMagister.com



Anuncios Google

recetario



Encuentra tu receta

BUSCAR RECETA

Adelgazar con Lipo-XR

Descubra la pastilla para perder peso que España ha estado esperando Lipo-XR.es

Abogados

Despacho de Abogados en Cantabria Llamenos al telefono 942803532 www.abogeballos.com



Anuncios Google



Magret de pato con salsa de naranja | Recetas y menús Carnes Aves



Con la llegada de la primavera, en el Restaurante El Jardín del Baleario de Puente Viesgo (Puente Viesgo, Cantabria) preparan una nueva edición (la sexta ya!) de Vegetalísimo, sus jornadas de los vegetales en las que

convierten a las verduras en auténticas protagonistas de su cocina, convirtiéndolas en sabrosos y saludables bocados

Como en ediciones anteriores, las jornadas se desarrollarán entre el 1 de abril y el 1 de mayo y, un año más, el jefe de cocina Emilio García y su equipo preparan ya nuevos platos repletos de color, sabor y texturas para amigos y nuevos visitantes



Repetirán algunas elaboraciones como las sabrosísimas flores de calabacín rellenas de verduritas con queso cremoso de la zona pasiega fritas en tempura sobre una crema de calabaza o la sopa de tomate con crema de queso de Prases, entre otros platos de anteriores ediciones. Junto a ellos, las nuevas creaciones culinarias que tienen como protagonistas los vegetales



[ver todos nuestros videos](#)



última h | [+ vistas](#) | [+ coment](#)

II Jornadas gastronómicas Sabores de Cuaresma en Pilar de la Horadada | Menús, jornadas gastronómicas y temáticos Alicante

La segunda edición de las jornadas gastronómicas de Sabores de Cuaresma de la localidad alicantina de Pilar de la Horadada está en pleno apogeo: de lunes a domingo, tanto en almuerzos como en cenas...

[Leer más](#)

Carmelo Rodero ofrece una cata de sus vinos en el Restaurante Real Club Náutico de Estepona | Menús, jornadas gastronómicas y temáticos Málaga

Una cata de vinos seguida de almuerzo siempre resulta apetecible, pero si quien imparte la cata es el propietario de la bodega y, si además, el propietario de la bodega se llama D. Carmelo Rodero y e...

[Leer más](#)

VI Edición Jornadas Vegetalísimo del Restaurante El Jardín de Puente Viesgo | Menús, jornadas gastronómicas y temáticos Cantabria

Los rayos de sol empiezan a ofrecerse más cálidos, es el momento de disfrutar de las verduras y hortalizas, como los menús que ofrecen en la sexta edición de Vegetalísimo en el restaurante El Ja...

[Leer más](#)

Algunos platos de esta edición de Vegetalísimo
Pastel de cebolla con chipirón emparillado sobre caldo de chipirón
Ravioli de pimiento de cristal con brandada de bacalao
Guiso de borrajas con berberechos
Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie
Menestra de espárragos y alcachofas con espuma de patata y virutas de jamón ibérico
Espárragos blancos en tres texturas: con trufa, fritos en tempura o en sopa

Y los postres:
Tatín de piña y plátano
Milhojas de almendras, bizcocho y crema de queso con frambuesas con helado de tiramisú
Soufflé de chocolate

Puedes seguirnos en
[facebook](#)
[twitter](#)

<< [noticias anterior](#) | [siguiente noticias](#) >> | [noticias](#)

[todo recetas](#)



[todo blogs](#)



[todo noticias](#)



[todo empleo](#)



gole
ALGO E
afuegolento.com
on Facebook
 Confirm
1,589 people like **afuegolento.com**.
1,588 people like **afuegolento.com**.
Facebook social plugin

ediciones anteriores
de
afuelolento
a **fuego lento.com**



Visita nuestras firmas

Lo que nuestros expertos dicen

Comentarios - 0

0 resultados, mostrando del 1 al 0

1

0 resultados, mostrando del 1 al 0

1

Déjanos tu comentario

CON MUCHA GULA

 Revista Gastronómica
 Digital

[Hemeroteca](#) | [Enlaces](#) | [Suscríbete](#) | [Quiénes somos](#) | [Publicidad](#) | [Contacto](#)
[Portada](#) | [Gastronomía](#) | [Más que vinos](#) | [La Cerveteca](#) | [Viajes](#) | [Nutrición y Consumo](#) | [Libros](#) | [Recetas](#)

Propuestas de última hora para los rezagados

Escapadas de Semana Santa

Patricia Sánchez

Publicado el Jueves, 29 de marzo de 2012 en Noticias sobre viajes

 Tamaño: | [Imprimir](#) | [Enviar](#)
[Twitter](#)
[Comenámame](#)
[Compartir](#)

Busca el huevo de pascua en los hoteles ME de Madrid y Barcelona

Los hoteles ME Madrid y ME Barcelona reinventan la tradición pagana de esconder y buscar los famosos huevos de Pascua durante el domingo de Semana Santa. Estarán escondidos en sus exclusivas habitaciones un importante número de huevos de chocolate de Petit Plaisir, reconocida firma internacional dedicada a la producción del más exquisito chocolate belga. La prestigiosa marca diseñará para esta ocasión, una cuidadosa y original edición limitada de huevos de Pascua. Así, los clientes, a modo de juego, disfrutarán de una experiencia única, dulce y divertida.

Además y como broche de oro a esta alternativa, el chef Víctor Carracedo creará un postre muy especial para la ocasión: **"Golden Bite"**, un huevo elaborado con chocolate y oro relleno de crema de vainilla fresca de Madagascar y yema de lima kefir que le aporta notas cítricas. Todo un placer para los sentidos.



Golden Bite del chef Víctor Carracedo

Enoturismo en las Rías Baixas



Una interesante iniciativa que se lanza este año por vez primera de la mano de **La Ruta do Viño Rías Baixas**. Se trata del **Pasaporte Especial Semana Santa**, que será válido desde el 30 de marzo al 15 de abril. Durante este tiempo, 39 establecimientos de los asociados a la Ruta ofrecerán propuestas exclusivas, de las que podrá beneficiarse todo viajero que presente este original documento.

Para hacerse con uno de ellos debe solicitarse en oficinas de turismo y establecimientos asociados a esta iniciativa, o bien llevarlo impreso y acercarse a los establecimientos para que lo sellen y empezar a disfrutar de todas las ventajas que ofrece, como descuentos de entre el 10 al 20% sobre el precio del servicio, noches de hotel, visitas a bodegas o degustaciones de carácter gratuito.

La Ruta do Viño Rías Baixas se valdrá de las nuevas tecnologías para difundir sus propuestas, a través de una aplicación móvil **Ruta Rías**, disponible para Iphone y Android, que permitirá que el usuario pueda consultar el mapa de la Ruta, los establecimientos asociados, su localización y otros datos de contacto. Permite encontrar fácilmente todos los atractivos turístico que ofrece este territorio y es de descarga gratuita.



Sueños de Cocina

servicio profesional de cocinero en casa

 669 334 643 | suenosdecocina.es

Lo más reciente:

1. Albert Adrià: "Vamos a abrir Tickets Store, una tienda para cocinillas"
2. Escapadas de Semana Santa
3. Toledo, ciudad de las estrellas
4. Víctor Manuel Rodrigo gana el IV Concurso Cocinero del Año
5. La Abadía Belga de Affligem celebra su 950º Aniversario
6. Buenas mesas a menos de 35 euros: 420 restaurantes en España y Portugal
7. Alimentaria 2012: El gran escaparate de la alimentación
8. 101 Sopas y Compañía
9. Ron Negro Kraken especiado: intenso, oscuro, misterioso y salvaje
10. Tampu: el sabor de Perú sin salir de Madrid

Lo más leído hoy:

1. Víctor Manuel Rodrigo gana el IV Concurso Cocinero del Año
2. Diez marcas de leche que no debes consumir
3. La nueva Pirámide Nutricional: menos cantidad y más variedad
4. Albert Adrià: "Vamos a abrir Tickets Store, una tienda para cocinillas"
5. Todo sobre los huevos: gallinas felices, huevos riquísimos
6. Pierre Dukan responde a las preguntas de nuestros lectores
7. Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral
8. Cocina Kosher: Todo sobre la Cocina Judía
9. Todo sobre los embutidos
10. Buenas mesas a menos de 35 euros: 420 restaurantes en España y Portugal



Sueños de Cocina

servicio profesional de cocinero en casa

 669 334 643 | suenosdecocina.es

La Pascua portuguesa y sus tradiciones

La Pascua portuguesa es una de las más ricas en tradiciones que se conoce y, aunque tiene sus raíces en varias culturas, con el tiempo ha creado rituales propios cuyo verdadero significado es la unión de la familia, los amigos y la comunidad. También son famosas sus diversas costumbres gastronómicas ya arraigadas como el "guiso de cordero" y las "arrufadas", perfectos para terminar con el ayuno de Cuaresma.

Con las fiestas más importantes y conocidas de Portugal, encontramos la bonita ciudad de [Braga](#). Esta localidad cuenta con con la Procesión del Ecce Homo, una de las más famosas del país, que es dirigida por los "Farricocos" e iluminada cuidadosamente con hogueras en las calles, en la noche del Viernes Santo.

El Castillo de la Villa medieval de [Óbidos](#) se hace testigo de la peculiar Semana Santa que viven sus gentes. Llena de procesiones, sus calles acogen la famosa procesión "Senhor Jesus dos Passos" y el solemne "Enterro do Senhor", que se celebra a la luz de las antorchas.



Castillo de Óbidos

El gran asentamiento judío que hubo en esta localidad se ve reflejado en la Semana Santa de Castelo da Vide que cuenta con importantes reminiscencias de las tradiciones judías. Así, el Sábado Santo recuerda a la celebración judía del Yom Kipur, ya que los pastores con sus rebaños invaden el centro del pueblo para ser bendecidos, y en la Vigilia Pascual la gente se acerca en secreto a pedir perdón por sus faltas. Además, se pone fin a la misa a ritmo de cencerros y campanadas acompañando el Cortejo del Aleluya.

Exaltación de la verdura en Cantabria



Hotel Balneario P. Viesgo

El Restaurante El Jardín del [Balneario de Puente Viesgo](#), en Cantabria, se prepara para sus quintas jornadas de los vegetales: **Vegetalísimo**, una auténtica exaltación de la verdura que se desarrollará entre el 1 de abril y el 1 de mayo.

Emilio García, jefe de [cocina](#), y su equipo prepararán platos repletos de color, sabor y texturas con los que sorprender a los ya fijos de estas jornadas, y deslumbrar a aquellos que los prueben por primera vez.

Así, algunos de los platos que se podrán degustar serán el **Pastel de cebolla con chipirón emparrillado sobre caldo de chipirón** o la **Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie**.

También te puede interesar



La Ruta do Viño Rías Baixas presenta su Pasaporte Especial Semana Santa



Escapadas para San Valentín



Sorteamos cada semana dos noches de hotel con una exquisita cena



La semana Santa de Medina del campo cumple 600 años

Envía tu comentario

Si rellenar el formulario te aburre, usa los iconos para identificarte con tus cuentas en redes sociales:



Powered by [OneAll Social Login](#)



EL MULE CARAJONERO



DE LA TIERRA
EL CARNERO
Y DE LA MAR...

Hemos Comido...



Hecho en Cantabria



Noticias Gastronomía



Recetas



Inicio |

Noticias Gastronomía

Congreso Nacional de Hostelería

Martes, 20 de Marzo de 2012 14:30



La Federación Española de Hostelería (FEHR) celebra los días 16, 17 y 18 de abril, en San Sebastián, el XIV Congreso Nacional de Hostelería. El encuentro congregará a cientos de profesionales y expertos del sector, procedentes de toda España, que analizarán la situación que atraviesa la hostelería.

A través de un programa de jornadas de trabajo, mesas redondas, ponencias y presentaciones, el Congreso ahondará en las nuevas tendencias que están transformando el sector de la restauración y el ocio. El escenario escogido será el palacio Kursaal.

[Escribir un comentario](#)

VI Edición Jornadas Vegetalísimo del Restaurante El Jardín de Puente Viesgo

Lunes, 19 de Marzo de 2012 15:42

Con la llegada de la primavera, en el Restaurante El Jardín del Balneario de Puente Viesgo preparan una nueva edición de Vegetalísimo. La presentación de las VI Jornadas de las Verduras, Vegetalísimo, tendrá lugar el próximo miércoles 28 de marzo, a las 14:30 horas de la tarde.



[Leer más...](#) [Escribir un comentario](#)

El Salón del Bienestar atrajo a una gran cantidad de personas

Calendario Gastronomico

Buscador



Idioma

Select Language

Tenemos 78 invitados conectado(s)

856659



Archivos

Febrero, 2012
Enero, 2012
Diciembre, 2011
Noviembre, 2011
Octubre, 2011
Septiembre, 2011
Agosto, 2011
Julio, 2011
Junio, 2011
Mayo, 2011
Abril, 2011
Marzo, 2011

Área privada

Búscanos en Facebook

facebook

El Mule Carajonero

[Me gusta](#) Confi

A 251 personas les gusta **El Mule Carajonero**. A 250

PUBLICIDAD

ATRIL DIGITAL®
tactum



www.tactum.tv
info@tactum.tv
934 092 480



especial
COMUNIONES

Edicosma.com
Martes 27/03/2012
49.805 Usuarios

RESERVA RESTAURANTES

INFORMACIÓN 902 448 900
asociados@reservarestaurantes.com

Portada Actualidad Turismo **Más secciones** ▾ REST_DESTACADOS REST_COMUNIONES



BUSCA RESTAURANTES EN TU CIUDAD

Nombre del Restaurante	Provincia Todas las Provincias
Localidad	Tipo de Comida Todos los Restaurantes
Búsqueda avanzada >>	enviar >>

Últimos comentarios

Maria dijo de **CASA LUIS (ZARAGOZA)**:El montado Cojonudo con foie, espectacular. La cocina es buena y el producto tam...

jose ruiz de sevilla dijo de **TRESCULTURAS (LUCENA)**: me parecio justo de calidad y de servicio,a la llegada da una impresion que ...

+ AÑADE TU RESTAURANTE

Reservas realizadas hoy: 921

RESTAURANTES POR PROVINCIAS

A Coruña · Álava · Albacete · Alicante · Almería · Asturias · Avila · Badajoz · Baleares · Barcelona · Burgos · Cáceres · Cádiz · Cantabria · Castellón · Ceuta · Ciudad Real · Córdoba · Cuenca · Girona · Granada · Guadalajara · Guipuzcoa · Huelva · Huesca · Jaén · La Rioja · Las Palmas · León · Lleida · Lugo · Madrid · Málaga · Melilla · Murcia · Navarra · Ourense · Palencia · Pontevedra · Salamanca · Santa Cruz de Tenerife · Segovia · Sevilla · Soria · Tarragona · Teruel · Toledo · Valencia · Valladolid · Vizcaya · Zamora · Zaragoza

Antideslizantes Murua SL
La mejor solución de caídas y resbalones

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

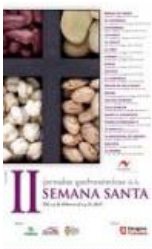
Tactum presenta sus novedades en Alimentaria 2012



Soport Din, con sede en Barcelona, la empresa fabricante del primer atril digital del mercado, Tactum Atril Digital, estará presente en el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, Alimentaria 2012, que abrirá sus puertas desde hoy al 29 de marzo en la Fira de Barcelona.

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Córdoba apuesta por el turismo religioso y gastronómico para Semana Santa



El Ayuntamiento de Córdoba, desde el Consorcio de Turismo y la Concejalía de Ferias, Festejos y Fiestas Tradicionales, junto con la Agrupación de Cofradías, el Patronato Provincial de Turismo, el Palacio de Congresos y empresas del sector hostelero, saca a la luz un nuevo producto de turismo religioso,...

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Torrejón de Ardoz muestra la variedad y riqueza de su gastronomía con menús de alta cocina por 29 euros



Menús por 29 euros con platos de alta cocina, postre e IVA incluido. Es la propuesta de la cuarta ...

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Arranca BCNVanguardia 2012

E-mail: Contraseña: [Regístrate](#)

+ Servicios

- Diarios
- Radios
- Boletines
- Videoteca
- Especiales

[Publique su Noticia](#) [Añada su Empresa](#) +

Enlaces destacados

[¿Necesita conseguir más clientes?](#)
Crear su página web, posicionarla en Google, participar en un evento, crear una campaña de marketing, etc. Podemos ayudarle, [contáctenos ahora](#)

Empresas con página en Facebook

Palm Beach TALLERES DE CHAPA Y PINTURA

[Da de alta tu empresa](#)

Publicidad

Restaurantes Book
Red Social Gastronómica

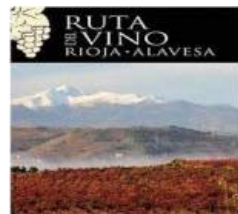
La I Feria de Turismo Enogastronómico de Castilla-La Mancha cierra con más de 20.000 visitas



La I Feria de Turismo Enogastronómico de Castilla-La Mancha, celebrada en Cuenca este fin de semana, ha cerrado sus puertas con más de 20.000 visitas, por lo que la Unión de Profesionales y Trabajadores Autónomos (UPTA), impulsora del evento, ha valorado "muy positivamente" ...

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

La Semana Santa trae el regreso del EnoBús a la Rioja Alavesa, con nuevos itinerarios para conocer la zona



El viernes 6 de abril, coincidiendo con el inicio de la Semana Santa, echa a andar de nuevo el EnoBús, el bus turístico promovido por la Ruta del Vino Rioja Alavesa que permite al visitante recorrer todos los atractivos de la comarca, conocer sus municipios, visitar bodegas, realizar catas de vino y degustar su gastronomía.

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Ya está en la calle la primera Guía Elite Gourmet 2012

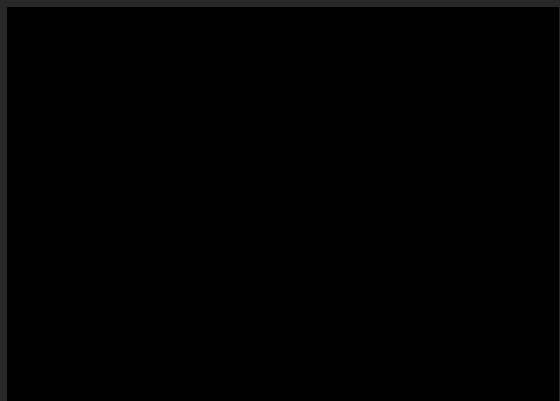


Con prólogo de Ferrán Adriá, el libro recoge más de 70 recetas creadas por prestigiosos chefs y elaboradas con productos gourmet españoles, todos ellos certificados por este sello de calidad. De esta manera, la guía pretende elevar los productos españoles ...

REVISTA DE LA ENERGIA
Todo lo que necesita saber sobre las nuevas energías

Actualidad en Videos

España, más visual y manejable que nunca con la nueva Guía Repsol



España, más visual y manejable que nunca



De tapas dulces por Madrid



Cinco embajadoras difundirán por toda

Alimentaria 2012. Restaura BCNVanguardia®

CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA DE BARCELONA



(i+i) integrar la innovación

Comienza hoy el Congreso Internacional de Gastronomía-BCNVanguardia, que se celebra del 26 al ...

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

Platos tradicionales de Cuaresma en Espacio 33



Potajes, bacalao y torrijas succulentas se pueden disfrutar de los fogones del piso 33 de Torre Espacio hasta el próximo 8 de abril,...

Actualidad 26/03/2012 (Comentar)

VI Jornadas Vegetalísimas en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo



Un año más, Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín, y su ...

Más Noticias

Llega a Málaga The Cloud (online night 3.0), un bar de copas con un nuevo concepto
26/03/2012

Teruel promociona sus quesos con acento inglés
23/03/2012

Sha Wellness Clinic participa en BCNVanguardia 2012
23/03/2012

El Patronato de Turismo promueve la publicación de un libro que ensalzará la gastronomía cordobesa
23/03/2012

La transformación de la naranja y el turismo activo, protagonistas de la X Feria del Cítrico de El Valle
23/03/2012

Alimentaria acoge la gran final de Cocinero del Año
23/03/2012

4ª Jornadas Gastronómicas en El Puig
23/03/2012

ATRIL DIGITAL®
tactum



Alquiler de coches low cost Record Go



Publicidad

TURISMO RURAL Y ACTIVO
"EL NEGRATIN GRANADA"

PAGO de
TASIO



Últimos Comentarios

- CARMEN DIJO:**
richar que grande eres tesoro llegaras a ser el mejor cocinero del mundo besos tesoro la viej
- PILAR DIJO:**
me encanta esta sureña. todo. el sitio, el personal etc. el local es precioso y se pasa un rato muy
- ANGELA MARIA LONDOÑO LOPEZ DIJO:**
admin@hermeco.com -angela maria londoño lopez con # de cedula 43509370 -por favor escribamen ha cor
- DALILA FRIEND DIJO:**
que bueno, espero que llegue a mi pais para disfrutarlo. exitos.
- LUIS DIJO:**
habrá forma de abrir un kfc en asturias? el mejor pollo...todo el mundo habla del kfc.me gustaría q
- MARIA ZAMBRANO DIJO:**
hola soy maria envio este mensaje porque quiero trabajar con kfc aquí le dejo mi mobil 660846372 mar
- ANGEL CERVERA RICO DIJO:**
hola, estoy interesado, en las minihanburgesa.el proximo dia 11 de febrero inaguro, un mini restaura
- JOSEP DIJO:**
pues utilizará productos de la dieta mediterránea, pero o son de escasa calidad o no saben cocinarlo

Enlaces Destacados

- >> Radio Hípica
- >> Radio Turismo Rural
- >>

te ayudamos a elegir el seguro médico que se adapta a ti



Edicosma.com
Martes 27/03/2012
49.805 Usuarios

RESERVA RESTAURANTES

INFORMACIÓN 902 448 900
asociados@reservarestaurantes.com

Portada Actualidad Turismo Más secciones ▾ REST_DESTACADOS [REST_COMUNIONES](#)

Actualidad 26/03/2012

VI Jornadas Vegetalissimo en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

- Imprimir
- Comentar
- Enviar a un amigo



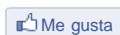
Un año más, Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín, y su equipo preparan ya nuevos platos repletos de color, sabor y texturas con los que sorprender a los habituales de estas jornadas y sorprender a aquellos que los prueben por primera vez.

Repetirán algunas elaboraciones de la casa, como las Flores de calabacín rellenas de verduritas con queso cremoso de la zona pasiega fritas en tempura sobre una crema de calabaza, o la Sopa de tomate con crema de queso de Prases, entre otros platos de anteriores ediciones.

Junto a ellos, nuevas creaciones culinarias como el Pastel de cebolla con chipirón emparrillado sobre caldo de chipirón; Ravioli de pimiento de cristal con brandada de bacalao; Guiso de borrajas con berberechos; Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie; Menestra de espárragos y alcachofas con espuma de patata y virutas de jamón ibérico, y Espárragos blancos en tres texturas: con trufa, fritos en tempura o en sopa.

Como en años anteriores, Vegetalissimo contará con sus postres, especialmente creados para estas jornadas. Este año serán Tatín de piña y plátano; Milhojas de almendras, bizcocho y crema de queso con frambuesas con helado de tiramisú, y Soufflé de chocolate.

Las jornadas Vegetalissimo se han consolidado como una gran propuesta gastronómica que prometen triunfar de nuevo, este año.



Confirmar

Te gusta esto. · Añadir comentario · Estadísticas · Error

A Ana González le gusta esto. Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto. · Añadir

Comentar la noticia

Nombre E-mail

Comentario

Por favor, deja este campo en blanco



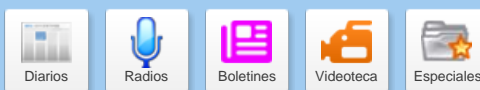
Introduzca el código

[Cambiar imagen](#)

Acepto las [Condiciones de Uso](#)

E-mail: Contraseña: [Regístrate](#)

Servicios



[Publique su Noticia](#) [Añada su Empresa](#)

Publicidad

Enlaces Destacados

- [» Radio Hípica](#)
- [» Radio Turismo Rural](#)
- [» Red Mundial de Radios](#)
- [» Topbooking](#)
- [» Nutrición y Suplementos](#)

te ayudamos a elegir el seguro médico que se adapta a ti



Edicosma.com
Miércoles 28/03/2012
58.732 Usuarios

RESTAURANTES GAYS

edicion@edicosma.com



Portada Actualidad Turismo **Más secciones** ▾ [REST. DESTACADOS](#) [REST. COMUNIONES](#)



Actualidad 26/03/2012

VI Jornadas Vegetalissimo en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

- Imprimir
- Comentar
- Enviar a un amigo



Un año más, Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín, y su equipo preparan ya nuevos platos repletos de color, sabor y texturas con los que sorprender a los habituales de estas jornadas y sorprender a aquellos que los prueben por primera vez.

Repetirán algunas elaboraciones de la casa, como las Flores de calabacín rellenas de verduritas con queso cremoso de la zona pasiega fritas en tempura sobre una crema de calabaza, o la Sopa de tomate con crema de queso de Prases, entre otros platos de anteriores ediciones.

Junto a ellos, nuevas creaciones culinarias como el Pastel de cebolla con chipirón emparrillado sobre caldo de chipirón; Ravioli de pimiento de cristal con brandada de bacalao; Guiso de borrajas con berberechos; Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie; Menestra de espárragos y alcachofas con espuma de patata y virutas de jamón ibérico, y Espárragos blancos en tres texturas: con trufa, fritos en tempura o en sopa.

Como en años anteriores, Vegetalissimo contará con sus postres, especialmente creados para estas jornadas. Este año serán Tatín de piña y plátano; Milhojas de almendras, bizcocho y crema de queso con frambuesas con helado de tiramisú, y Soufflé de chocolate.

Las jornadas Vegetalissimo se han consolidado como una gran propuesta gastronómica que prometen triunfar de nuevo, este año.

Me gusta

Te gusta esto. · [Añadir comentario](#) · [Estadísticas](#) · [Error](#)
A Ana González le gusta esto. Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto. · [Añadir](#)

Comentar la noticia

Nombre E-mail

Comentario

Por favor, deja este campo en blanco



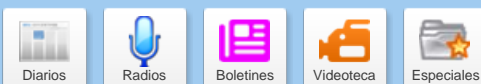
Introduzca el código

[Cambiar imagen](#)

[Acepto las Condiciones de Uso](#)

E-mail: Contraseña: [Regístrate](#)

Servicios



[Publique su Noticia](#) [Añada su Empresa](#)

Publicidad

Enlaces Destacados

- [Topbooking](#)
- [Radio Gay](#)
- [Frecuenciagay](#)
- [Reservas Gays](#)

Noticias Relacionadas

El hotel-restaurante Los Arcos de Quejana celebra sus I Jornadas Gastronómicas del Arroz

06/03/2012

La Torta de la Serena será protagonista en unas jornadas gastronómicas del Parador de Ávila

28/03/2012

Burriana: Las III Jornadas naranja Burriana entran en su recta fina

27/03/2012

La cena de presentación de las Jornadas de la Verdura reúne a unos 30 profesionales

27/03/2012

Alimentaria acoge la gran final de Cocinero del Año

23/03/2012

te ayudamos a elegir el seguro médico que se adapta a ti



Edicosma.com
Martes 27/03/2012
49.251 Usuarios

REVISTA DE ALIMENTACIÓN

direccion@revistadealimentacion.com



Portada Actualidad Salud Turismo Consejos Celíacos Recetas Menú del día **Más secciones** ▼ Anuncios (gratis) Directorio

Actualidad 26/03/2012

VI Jornadas Vegetalissimo en el Gran Hotel Balneario de Puente Viesgo

- Imprimir
- Comentar
- Enviar a un amigo



Un año más, Emilio García, jefe de cocina del restaurante El Jardín, y su equipo preparan ya nuevos platos repletos de color, sabor y texturas con los que sorprender a los habituales de estas jornadas y sorprender a aquellos que los prueben por primera vez.

Repetirán algunas elaboraciones de la casa, como las Flores de calabacín rellenas de verduritas con queso cremoso de la zona pasiega fritas en tempura sobre una crema de calabaza, o la Sopa de tomate con crema de queso de Prases, entre otros platos de anteriores ediciones.

Junto a ellos, nuevas creaciones culinarias como el Pastel de cebolla con chipirón emparrillado sobre caldo de chipirón; Ravioli de pimienta de cristal con brandada de bacalao; Guiso de borrajas con berberechos; Terrina de alcachofas y berenjenas con papada ibérica y foie; Menestra de espárragos y alcachofas con espuma de patata y virutas de jamón ibérico, y Espárragos blancos en tres texturas: con trufa, fritos en tempura o en sopa.

Como en años anteriores, Vegetalísimo contará con sus postres, especialmente creados para estas jornadas. Este año serán Tatin de piña y plátano; Milhojas de almendras, bizcocho y crema de queso con frambuesas con helado de tiramisú, y Soufflé de chocolate.

Las jornadas Vegetalísimo se han consolidado como una gran propuesta gastronómica que prometen triunfar de nuevo, este año.

Me gusta

Confirmar

Te gusta esto. · Añadir comentario · Estadísticas · Error

A Ana González le gusta esto. Sé el primero de tus amigos al que le gusta esto. Añadir

Comentar la noticia

Nombre E-mail

Comentario

Por favor, deja este campo en blanco



Introduzca el código

Cambiar imagen

E-mail: Contraseña: [Regístrate](#)

Servicios

- Diarios
- Radios
- Boletines
- Videoteca
- Especiales

[Publique su Noticia](#) [Añada su Empresa](#)

Publicidad

Enlaces Destacados

- [Guía de Ayuntamientos](#)
- [Radio Turismo Rural](#)
- [Radio Hípica](#)
- [Red Mundial de Radios](#)
- [Topbooking](#)

Noticias Relacionadas

El hotel-restaurante Los Arcos de Quejana celebra sus I Jornadas Gastronómicas del Arroz
06/03/2012

Alimentaria acoge la gran final de Cocinero del Año
23/03/2012

4ª Jornadas Gastronómicas en El Puig
23/03/2012

El Mercado de Sarón acogerá las Jornadas del Matacío los días 24 y 25 de marzo
20/03/2012

Gastroenamórate en Dénia y disfruta de dos noches de hotel o apartamento gratis
19/03/2012