Agüimes celebra el 3º Concurso Gastronómico del Sancocho Canario en el Hotel Rural Casa de Los Camellos

jueves 7 de abril de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Doce establecimientos del municipio de Agüimes rememoran la tradición gastronómica de la Semana Santa, del 14 al 17 de abril ofrecerán a sus clientes los platos típicos de estas fechas, con el sancocho canario como plato estrella, en el marco de la quinta edición de las Jornadas Gastronómicas de Semana Santa.

5ª Jornadas
Gastronómicas

SEMANA SANTA

14 al 17
de abril
2022



Participan:

Restaurante ATIS Tirma
Restaurante El Salón de la Sal
Restaurante El Guachinche
Restaurante La Vaquería Las Salinas
Restaurante Señorío de Agüimes
Bar Café "Cá Migue"
Bar La Esquina
Bar San Anton
Gastro Bar El Populacho
Cafetería Panadería Caprichos de Agüimes
Comestibles Belén Gutiérrez Vélez
Cafetería Felice Valentino

Agencia de Desarrollo Rural
adr@aguimes.es
928 789980 ext. 221 - 222

Agüimes

Desarrollo Rural.

Esta mañana se presentaron estas jornadas en el Hotel Rural Casa de Los Camellos, donde asistió una representación de los bares y restaurantes que participan en la iniciativa. El sancocho de cherne, acompañado de papas, batata, pella de gofio y mojo, será el plato estrella de estas fiestas. Pero no solo el sancocho destaca en la Semana Santa en Agüimes. El menú tradicional se completa con potaje santo, a base de garbanzos, calabaza, ñame y cilantro; pescado con mojo hervido; ropa vieja, garbanzada y salpicón, tanto de pulpo como de pescado; croquetas; pescado hervido con papas guisadas y mojo; o bacalao encebollado, entre otras exquisiteces. En cuanto a la repostería sobresalen la trenza de cuaresma, las torrijas, la tarta de limón, el brazo gitano y las rosquillas.



Seis recetas del sector de la restauración de Agüimes Casco participan el III Concurso Gastronómico "Sancocho Canario", en el marco de las V Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa 2022. Se contó con la colaboración como miembros del jurado, José Caballero Urquía, Profesor Técnico de Restauración; Gonzalo García Fresca, Experto en Gastronomía; y Evelia Herrera Herrera, Monitora de Cocina. La resolución del concurso

y entrega de premios tuvo lugar esta misma mañana, en el Hotel Rural Casa de Los Camellos.

Resultaron premiadas las siguientes recetas, 1º Premio: Sancocho Gangochero con Mojo de Agüimes del Restaurante El Guachinche; 2º Premio. Sancocho Canario del Abuelo del Restaurante ATIS TIRMA. Y 3º Premio. Sancocho Estrella del Bar Café Cá Migue.



Además, se presentaron al concurso otras tres recetas, Tartaleta de sancocho del Gastro Bar El Populacho; El Sancocho de Mamá del Bar San Antón. Y La Costumbre del Sancocho de Comestibles Belén Gutiérrez Vélez.



Los dulces que no pueden faltar en Semana Santa.

Bueno, ya queda muy poquito, ya esta a la vuelta de la esquina la Semana Santa y con ella llegan también esos maravillosos dulces y postres caseros de toda la vida, aquellos que hacían nuestras abuelas, nuestras madres, y ahora nosotros, que no deben perderse nunca por que son una maravilla. Por eso, "Caprichos de Agüimes" nos propone estas tres propuestas: Torrijas de pan de millo con sirope de savia de palma y vino dulce; Vasito de bienmesabe y leche asada; y Queque de gofio emborrachado.





