Agüimes celebra las 12ª Jornadas Gastronómicas del Caracol en las fiestas de San Sebastián 2023

jueves 12 de enero de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El municipio de Agüimes sigue apostando por ofrecer un abanico de propuestas enogastroturísticas, que combina turismo y experiencias gastronómicas maridadas con vinos de la denominación, en el marco de la Ruta del Vino de Gran Canaria.



Este jueves, 12 de enero, se presentó las 12ª Jornadas Gastronómicas del Caracol, al acto asistieron el alcalde de Agüimes, Óscar Hernández, la concejala del área de Desarrollo Rural, Jéssica Santana y representantes del sector de la restauración del Casco Histórico que participan en la iniciativa, estas jornadas se desarrollarán del 13 al 22 de enero.



La finalidad de esta iniciativa gastronómica es promover los valores gastronómicos y nutricionales de este característico producto a través de un evento que pretende atraer a reconocidos profesionales de la cocina de Agüimes, así como reactivar el comercio local, dando así visibilidad a los establecimientos, así como a su oferta gastronómica.



Seis establecimientos del municipio ofrecerán en su carta platos elaborados con caracol, para que todas las personas amantes de estos moluscos puedan disfrutar a precios populares de las diversas recetas elaboradas por los establecimientos participantes. Las diferentes propuestas se podrán disfrutar maridadas con los vinos Señorío de Agüimes y Viñas Aguayro de la denominación de origen de Gran Canaria.



• RESTAURANTE EL GUACHINCHE, receta de CARACOLES EN SALSA PICANTE DE TOMATES (ingredientes chuchangos, cochino negro de Agüimes, aceite de Temisas, pimienta, ajos, cebolla, tomates, pimientos y las prevenciones.



• BAR LA ESQUINA, sorprende con la receta CARACOLES A LA MADRILEÑA (ingredientes pimiento, cebolla, chorizo, beicon, jamón serrano, pimienta, ajos, tomillo, vino blanco y tomate frito).



• BAR SAN ANTON, con la receta tradicional CARACOLES DE LA ABUELA (ingredientes caracoles, agua, sal, hinojo, pimienta, pimentón de la vera, comino)



• RESTAURANTE ATIS TIRMA, presenta el plato CARACOLES PICANTITOS CON HINOJO (ingredientes caracoles, cebolla, pimiento, hinojo, laurel, tomillo, sal, vino blanco, tomate natural y pimienta.



• COMESTIBLES BELÉN GUTIERREZ VÉLEZ, presenta la receta CARACOLES AL MOJO CANARIO (ingredientes ajos, pimienta, orégano, comino, sal e hinojo).



• GASTROBAR EL POPULACHO, el plato CARACOLES LAS PAVONAS (ingredientes caracoles, hinojo, comino, pimienta, cebolla, tomate y puerros).