vinetur

La huerta de Novotel, inspiración en los productos de la tierra llevados a un plato de alta cocina

Esta propuesta, en colaboración con Bea Negro, duelista de Masterchef 13 es una sinfonía vegetal que sorprende por su equilibrio, frescura y presentación.

viernes 17 de abril de 2026

ESCRITO POR RITA



Zanahorias mini en escabeche de su jugo y puré de coliflor con setas al vapor, pistachos y gelatina de trufa. Suena bien, pero sabe aún mejor. Se trata de la novedad en la carta de Novotel Madrid Center. Un plato creado en colaboración con Bea Negro, segunda clasificada en la edición número 13 del archiconocido reallity culinario Masterchef. Una delicia vegetariana que refleja el estilo de la exconcursante, quien se declara una amante de los productos vegetales.

Novotel Madrid Center ha presentado ante medios de comunicación nacionales su nueva propuesta gastronómica de cara a esta primavera. Un plato que reúne lo mejor de los productos de la huerta. Una apuesta por el sabor de lo natural, buscando un bocado saludable sin renunciar al sabor y la riqueza que aporta el juego con las texturas y la utilización ingeniosa de los ingredientes. Como resultado obtenemos un plato equilibrado, saludable y, por supuesto, riquísimo. La sencillez del escabeche, una preparación de origen humilde, sumado a la versatilidad de las setas y la cremosidad de un puré de coliflor debidamente tamizado van despertando sensaciones en el paladar del comensal. Un comensal que disfrutará de una propuesta elegante, saludable y con productos de primera calidad.

Para la creación de 'La Huerta de Novotel' (nota de autor: no dejar de visitar el huerto sostenible que hay frente a la entrada del hotel), Bea Negro, duelista de Masterchef ha trabajado en este plato inspirándose en sus orígenes, donde nunca faltaba la huerta y sus productos frescos.

La presentación del plato ha estado precedida de una amena gymkana por Novotel Madrid Center. Un recorrido por habitaciones, espacios comunes y rincones poco conocidos como las propias cocinas del hotel, en los que los participantes han tenido que recabar una serie de pistas visuales y catas olfativas para seleccionar correctamente los ingredientes y recrear una versión del plato lo más parecida posible a la creación de Bea Negro. A la hora del emplatado, también ha participado Alejandro Fernández, Chef Ejecutivo de Novotel Madrid Center, que cuenta con más de 30 años de experiencia entre fogones. Cada participante ha tenido que seleccionar sus ingredientes y recrear (con algo de gusto) la propuesta.

'La huerta de Novotel' ya se puede disfrutar en Novotel Madrid Center. Un rincón icónico de la capital en pleno corazón del barrio de Salamanca a un paseo del Parque del Retiro y el Museo del Prado. Un punto de partida excelente para descubrir Madrid a tu manera y, además, disfrutando de gastronomía saludable con productos frescos y de temporada... Bon appetit!

Más información: https://www.novotelmadridcenter.com/