

J.G.A.

Señoras y señores, hagan hueco, porque llega ya el I Concurso "Huesca de Tapas", iniciativa de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca con el apoyo del Patronato de Turismo, la Diputación Provincial y el Gobierno aragonés. Del 22 de noviembre al 1 de diciembre, 29 establecimientos oscenses participan en este primer certamen, con la aspiración de alcanzar los premios a la mejor tapa, a la mejor presentada, a la mejor elaborada con productos aragoneses, a la más original y a la "tapa popular", valorada por el público a través de los boletines de votación de DIARIO DEL ALTOARAGÓN. El nivel de participación es extraordinario y nada mejor para demostrarlo que la enumeración de intervinientes y sus tapas:

**Café Bar Oscense:** Montaditos de: 1.- Boletus edulis con queso de Radiquero. 2.- Gulas con Cantarellus. 3.- Foie con cebolla pochada al Oporto.

**Café Bar Da Vinci:** 1.- Petardo. 2.- Bomba de patata. 3.- Carioca (Tigre).

**Cafetería Juliana:** 1.- Montadito de bacalao al ajoarriero con ali-oli de trufa. 2.- Banderilla de Berenjena, hongos y jamón de Teruel 3.- Montadito de queso de cabra de Radiquero con Bacon.

**Kafka:** 1.- Saquito de pasta de Brick relleno de bechamel, espinacas y chorizo con salsa de tomate y pimiento.

**Restaurante Ordesa:** 1.- Rollito de salmón marinado relleno de frutos del mar. 2.- Brocheta de magret de pato con manzana y melocotón confitados. 3.- Chireta gratinada sobre manzana fragatina.

**Bar Mi Bar:** 1.- Croqueta de setas. 2.- Patata cocida con gamba. 3.- Crêpe con una bechamel de gambas.

**Bar San Voto II:** 1.- Caracoles especialidad "San Voto II". 2.- Bolas de marisco.

**Cafetería Correos:** 1.- Primorosa.

**Bar Rugaca:** 1.- Gambas con guindillas.



PABLO SEGURA

El concurso de tapas de Huesca parte con un nivel de participación extraordinario.

# Hagan hueco, llega "Huesca de tapas"

llas. 2.- Pisto con bacalao.

**Restaurante Apolo:** 1.- Queso de cabra de Radiquero con configura de tomate y aceite de albahaca. 2.- Bola de patata con salsa rosa. 3.- Pincho de Torteta y morcilla.

**Cafetería Tarbes:** 1.- Croqueta de bacalao. 2.- Rollito.

**Restaurante Flor de Huesca:** 1.- Calabacín relleno de frutos de mar gratina-

dos al parmesano. 2.- Saquito crujiente de bacalao con salsa de pimientos.

**Restaurante Alvicavi:** 1.- Picatostes de pan frito con espuma de champán y foie. 2.- Patata con callos de bacalao y caracoles. 3.- Rustido de lacón asado con pimientos del Bierzo.

**La Taberna del Pintxo:** 1.- Foie fresco con cebolla confitada y jamón de Teruel. 2.- Espárrago relleno de Txangu-

ro. 3.- Huevo frito con jamón y chistorra.

**Cafetería Millenium:** 1.- Tres delicias. 2.- Sorpresa Millenium.

**Cafetería Duquesa:** 1.- Minitosta de foie. 2.- Cardo con bacalao. 3.- Hermosilla.

**Bar Santafé:** 1.- Granada de patata. 2.- Bacalao ajoarriero.

**Restaurante Hervi:** 1.- Patatas asadas con cebolla. 2.- Boquerones a la andaluza.

3.- Chipirón fresco con pimiento de Padrón.

**Hotel Pedro I de Aragón:** 1.- La tostada de don Verrugón. 2.- Croqueta de marisco.

**Asador Plaza San Pedro:** 1.- Patatas asadas con pimiento rojo y anchoa. 2.- Sardina rebozada. 3.- Tostada de escalibada.

**Restaurante Granja Anita:** 1.- Anita. 2.- Hortelana. 3.- Chichaca.

**Restaurante La Parrilla Gombar:** 1.- Lasaña de calabacín con setas y morcilla de Aragón. 2.- Brocheta de pulpo agridulce. 3.- Tartaleta de escalibada con bacalao.

**La Vicaría:** 1.- Cazeleta de callos de Binéfar con jamón de Teruel. 2.- Huevos de codorniz con bacon, pimiento y dátiles. 3.- Milhojas de berenjenas con lomo, bacon y queso.

**Restaurante El Puerto:** 1.- Tortellini relleno de ceps rebozado con salsa de foie de pato y eneldo. 2.- Rollito de jamón de Teruel tibio con queso del valle de Benasque. 3.- Patata rellena de longaniza de Graus glaseada con caviar de lumpo.

**Bar Valero:** 1.- Chipirón rebozado. 2.- Tostada San Valero. 3.- Sardina escabechada.

**Restaurante Lobera:** 1.- Armonía (chipirón y bacon). 2.- Dominante (pepinillo, cecina y piquillo). 3.- Sensible (salmón y trigoero).

**Restaurante La Oka:** 1.- Manita de cerdo en salsa de caracoles. 2.- Fritada de cordero. 3.- Callos de Ternera.

**Bar Henry:** 1.- Montadito de tortilla de patata con pimiento del piquillo y ajoaceite. 2.- Rollitos del Henry. 3.- Montadito de virutitas de jamón de Benasque con crema de ajo.

**Restaurante El Mojón:** 1.- Tostada de foie fresco de Toulouse con ibéricos y cebolla de Fuentes. 2.- Espárrago de Navarra relleno de centollo. 3.- Pimientos rellenos de merluza y gambas.

... Y PURO



MARIA JOSÉ SANTOLARIA

Cerdán Otto's

## Cerdán Otto's

**República Dominicana.**  
**Vitola de Galera:** Pirámide.

**Longitud:** 16 centímetros.  
**Diámetro:** 1,98 cm.

**Capa y Tripa:** Santiago de los Caballeros.

**Presentación:** Cajas de 25 o estuches de 5 unidades.

**Precio unidad:** 6 euros.

**Degustación:** Su perfecta elaboración denota su procedencia Davidoff. Inicios muy equilibrados, y, a partir del segundo tercio, más pujanza, dejándose notar más fuertes los gustos amaderados. En el resto, se mantienen muy bien los sabores sin dureza alguna. Con gustos muy sabrosos y equilibrados, es fruto de una perfecta elaboración y una magnífica y cuidada ligada.

**Ceniza:** Gris clara con anillos negros.

**Tiro:** Excelente.

**Puntuación:** 7

**Dom Benito Cigar Club**

PINCHOS

## GASTRONOMÍA MOLECULAR.-

El último grito de la restauración, la denominada gastronomía molecular, acaba de presentar sus credenciales en Italia en una cena experimental para dar a conocer nuevas elaboraciones culinarias a partir de los principios básicos de la física de las materias. Para escarmio de doctos gastrónomos, las cocinas se convierten en laboratorios donde se utiliza el alcohol etílico para cocer los huevos sin sacrificar su aroma en crudo o el azúcar para freír y hacer los alimentos más ligeros y fragantes. Esta revolución, que lleva al extremo las experimentaciones de los más reputados cocineros del mundo, como el español Ferrán Adriá, izó su bandera en Bellagio, cerca del norteño lago de Como, donde se encuentra el establecimiento Villa Sarbelloni. El físico de la Universidad de Parma Davide Cassi, miembro del Instituto Italiano de Física de la Materia, y el chef Ettore Bocchia oficiaron de "sumos sacerdotes" de

la gastronomía molecular, tras un largo año de investigaciones y experimentos. En la cocina de estos nuevos alquimistas los fogones conviven con los ordenadores, los aparatos electrónicos, los hornos microondas o los pucheros humeantes de nitrógeno líquido. Las últimas técnicas para congelar embriones o espermatozoides con gas a 196 grados bajo cero pasan a ser, en este nuevo reino gastronómico, los dominios de la pastelería. Davide Cassi explicó que su objetivo es "aplicar la ciencia a la comida para hacerla aún más buena, explotando las propiedades fisicoquímicas de los ingredientes, potenciar los sabores y obtener eso que los cocineros modernos denominan nuevas estructuras". De la aplicación de estas técnicas científicas surge el "queso de huevo", fino como una lámina, el merengue cortado en formas perfectamente geométricas, la primera mahonesa caliente de soja, una pasta elástica o un pan de corteza aromática y crujiente.