

SOCIEDAD

Las recetas de Rubén Pertusa impresionan en Zaragoza

El cocinero impartió un taller con el Ternasco de Aragón como protagonista

D.A. HUESCA.- El segundo cocinero del Restaurante Flor de Huesca, Rubén Pertusa, en representación de este establecimiento hostelero y con el patrocinio de Ternasco de Aragón, impartió ayer un taller en Puerto Venecia (Zaragoza), donde promocionó la gastronomía altoaragonesa. La sesión, dirigida a un grupo de veinte personas que previamente se habían inscrito, se inició a las 10 horas. Allí se llevaron a la práctica tres recetas, todas ellas con el Ternasco de Aragón como protagonista y acompañado de otros productos de Huesca y provincia. La primera receta consistió en

una hamburguesa de Ternasco de Aragón con pan de aceitunas negras. A continuación, se elaboró un risotto de Ternasco de Aragón con Queso de Guara y Radiquero. Finalmente, y como homenaje a José Beulas, Rubén Pertusa preparó un "Paisaje Aragonés", que incluye migas, Mermelada de Tomate Rosa de Huesca (receta del propio cocinero oscense), quesos de la provincia, huevos de codorniz trufados y Ternasco de Aragón. "Los tres platos han gustado mucho, este último quizá el que más, por lo vistoso que es y el amplio contenido de productos que contenía", explicó Pertusa. El taller finalizó a las 12 horas y el cocinero aseguró que regre-



El cocinero Rubén Pertusa, del Restaurante Flor de Huesca. S.E.

só con unas sensaciones muy buenas. "Este tipo de iniciativas son de agradecer a los patrocinadores, ya que para jóvenes cocineros como yo son un gran empujón y escaparate", manifestó, y destacó que algunos de los participantes se habían interesado por diversas cuestiones de Huesca, como atractivos tu-

rísticos que se pueden ver en un día o un fin de semana de escapada, dónde se puede comer o qué tipo de comercio hay. Rubén Pertusa les aconsejó sobre los monumentos más representativos, los museos, las plazas y las calles, y les habló de la gran variedad de la oferta gastronómica, que permite al visitante disfrutar "de unas deliciosas tapas, comer de menú con una buena relación calidad-precio o sentarse en un restaurante de categoría". Respecto al comercio, Pertusa hizo mucho hincapié en "su cercanía, su especialización y sus precios muy competitivos". "He visto ánimo de visitar la ciudad y contagiarse de todo lo que ofrecemos, y les he invitado a que lo hagan ya en las próximas fiestas de San Lorenzo con las que, sin duda, quedarán prendados de la simpatía y buen trato de nuestra gente", añadió el cocinero. Por último, Rubén Pertusa aprovechó para dar a probar su Mermelada de Tomate Rosa con Albahaca, que ha creado recientemente junto a Mermeladas El Ababol. "La idea les ha parecido fantástica y original, y han preguntado si se podrá comprar también en Zaragoza", una posibilidad que el cocinero está valorando, porque lo han solicitado varios establecimientos. Mientras tanto, la mermelada se puede adquirir en www.elababol.com.



"Paisaje Aragonés", plato que homenajea a José Beulas. S.E.



Risotto de Ternasco de Aragón con Queso de Guara y Radiquero. S.E.



Pasti
Raza: Pastor
Sexo: Macho
Edad: Cinco años y medio
Capa: Negra
Carácter: Cariñoso



Golgo
Raza: Mestizo
Sexo: Macho
Edad: Un año
Capa: Blanca y crema
Carácter: Atento



Abia
Raza: Cruce Mastín
Sexo: Hembra
Edad: Dos meses
Capa: Blanca y crema
Carácter: Mimosa



Hason
Raza: Husky
Sexo: Macho
Edad: Un año
Capa: Negra y blanca
Carácter: Cariñoso

Si quieres adoptar a un perro, acude al Centro Provincial de Recogida de Animales (Carretera de Fornillos, en el vertedero de Huesca), donde te proporcionarán toda la información. Todos tienen garantía sanitaria. Te lo llevarás desparasitado interna y externamente, y vacunado. Teléfono: 665 98 03 98