



Los cocineros elaborando el primer plato de la clase de cocina. R.S.A

mo merienda para los alumnos, que se les hacía la boca agua mientras se preparaban los manjares, y por fin pudieron degustarlos al final de la clase magistral.

El cocinero Benedicto Chavarría, explica: “Con el curso se pretende dar a conocer las posibilidades que tiene el Jamón de Teruel en la cocina. Utilizaremos una serie de elaboraciones para que los asistentes vean el rendimiento del jamón en cada una de sus versiones. Según el corte que le damos al jamón, te ofrece una apreciación distinta, lo podemos hacer en crudo, frito, confeccionarlo en el horno, etc. Aunque la gente opine lo contrario, como producto principal para la realización de un plato, no es tan fácil de añadir, estamos acostumbrados a utilizarlo siempre a los mismos platos”.

Las recetas que elaboraron fueron muy sencillas y ricas para que cualquiera de los asistentes pueda llevarlo a cabo en sus cocinas y sorprender a sus comensales. Durante las tres horas que duró la actividad, los cocineros iban relatando cada ingrediente que se utilizaba y las cantidades de este. Además, explicaban donde poder adquirir cada elemento en esta época del año.

Aunque los turolenses, y el resto de españoles, están acostumbrados a saborear el jamón y la paleta de Teruel sin compañía de otros alimentos, lo cierto es que el mundo de la gastronomía le ofrece multitud de posibilidades. Se puede utilizar en sofritos, en salsas, guarniciones, crujientes, ensaladas. En definitiva, variedades infinitas. Algunas de estas pudieron ser degustadas en el



Ensalada de Jamón de Teruel y escarola con melocotón de Calanda. R.S.A



Crema de Jamón de Teruel. Primi García

Las recetas que elaboraron fueron muy sencillas y ricas para que cualquiera de los asistentes pueda llevarlas a cabo en sus cocinas

....

curso ayer por la tarde y serán saboreadas hoy.

Los alumnos de la pasada edición del curso, quedaron tan satisfechos con las lecciones del profesor maestro en cocina, que este año se ha decidido hacer dos ediciones. Y es que, tal y como explica Primi García, auxiliar administrativo de fiestas: “Esta es de la actividades que más éxito

tienen en la Feria del Jamón. El año pasado se quedó corto y este hemos organizados dos días de curso. A parte de esta, las actividades que más gente atraen son las que tienen como protagonistas a los niños, sin olvidar el ir de tapas por los bares, que tanto nos gusta a los turolenses”.

La matrícula del curso cuesta cinco euros y es una oportunidad muy asequible en la que aprender recetas nuevas en las que poder utilizar el rico jamón turolense. Desde el Ayuntamiento, el concejal de Fiestas, Javier Domingo, declara: “Siempre es positivo promocionar el Jamón de Teruel y dar esa oportunidad a los turolenses para que puedan aprender a trabajar el jamón en sus cocinas, y que mejor sitio de aprenderlo que en la Escuela de Hostelería”.



Risoto de Jamón de Teruel con setas. Primi García