



El cocinero Benedicto Chavarría, explicando a los alumnos lo realizado en la clase de cocina con Jamón de Teruel. R.S.A

El Jamón de Teruel entre fogones, de la mano del cocinero Benedicto Chavarría

El curso en la Escuela de Hostelería se repetirá hoy debido a la gran cantidad de participantes



El Jamón de Teruel muy bien acompañado. R.S.A

Raquel Sánchez Arranz
Teruel

Coincidiendo con XXXII Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad, ayer se llevó a cabo un curso en la Escuela Superior de Hostelería de Aragón, *Cocina básica con Jamón de Teruel*.

La actividad tuvo una gran participación de gente, por lo que hoy habrá una segunda sesión del curso para todos aquellos matriculados que no cupieron en la de ayer. Un total de veinte personas asistieron ayer por la tarde de cocina con el maestro Benedicto Chavarría para elaborar platos en los que el jamón es el acompañamiento perfecto. La tarde de hoy también abrirá sus puertas a otras veinte personas amantes de la cocina.

Los platos que Benedicto Chavarría enseñó a elaborar, junto con un alumno suyo de la escue-

la, fueron muy variados. Comenzaron la tarde preparando una rápida ensalada de jamón de Teruel y escarola con melocotón de Calanda y vinagreta de frutos secos. Todos los platos, a parte de tener el jamón de la provincia como ingrediente estrella, son confeccionados con los productos de denominación de origen de Teruel, como por ejemplo, el melocotón de Calanda o el aceite del Bajo Aragón.

La tarde se desarrolló con un risoto de Jamón de Teruel con espárragos trigueros y setas. Continuó con unas magras con tomate dulce y huevo de codorniz. También cocinaron, ante las atentas miradas de los asistentes, un hojaldre de pisto de verduras con jamón, y por último, una crema de Jamón de Teruel de Denominación de Origen.

Todos estos platos, después de su elaboración, sirvieron co-