

SEGOVIA

Veintiún formas de preparar el arroz

La nueva 'Guía del arroz por Segovia' recoge las propuestas de los restaurantes inscritos de la capital y la provincia

CARMEN AGUADO | SEGOVIA

10 julio 2015
11:34

La 'Guía del arroz por Segovia 2015' sucede a la 'Guía del cocido' que obtuvo un gran éxito con más de cuarenta establecimientos adheridos en la provincia de Segovia. La nueva publicación, presentada ayer en el bar restaurante Antigua Casa Vizcaínos, espera repetir la misma acogida y de momento ya cuenta con una veintena de bares y restaurantes. En la presentación estuvieron Javier García Crespo 'Miki', gerente de la Asociación de Hosteleros (AHIS); la nueva responsable del área de Promoción y Desarrollo Económico y Turístico de la Provincia (Prodestur) de la Diputación de Segovia, Magdalena Rodríguez; Luis Miguel Prada, organizador y coordinador de la guía, y el jefe de cocina del establecimiento anfitrión, Daniel Fernández de Lucas.



Javier García Crespo 'Miki', Magdalena Rodríguez, Luis Miguel Prada y Daniel Fernández. / A. de Torre

La guía ofrece una gran variedad culinaria. Es un itinerario gastronómico por veintiún establecimientos de la ciudad y la provincia donde se pueden degustar los mejores platos de arroz, una opción más para disfrutar de la cocina aparte de los asados tradicionales en 16 bares y restaurantes de la capital y en otros cinco de la provincia.

Las propuestas son diferentes e imaginativas. Caldosos, secos (pero en su punto de cocción) o en risotto, los establecimientos inscritos en esta primera 'Guía del arroz de Segovia' ofrecen en sus recetas de inspiración mediterránea, europea u oriental y exótica distintas variedades de este cereal y preparaciones de arroz a banda, a la cubana, al horno, con bogavante, con liebre, con verduras, meloso, negro, tres delicias, paella, caldoso, y otros muchos que harán las delicias de todos aquellos que se animen a probar estos platos. Los precios oscilan entre los 8 y los 22 euros por persona, de manera que son asequibles para todos los gustos y todos los bolsillos.

© EL NORTE DE CASTILLA

Registro Mercantil de Valladolid, Tomo 356, Folio 162, Hoja VA1.044, Inscripción 52. C.I.F.: A47000427
Domicilio social en c/ Vázquez de Menchaca, 10, 47008 - Valladolid

Correo electrónico de contacto ncdigital@elnortedecastilla.es ©El Norte de Castilla S.A., Valladolid, 2013. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Norte de Castilla, y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.