



100% RAZA AUTÓCTONA

#100x100nuestro

Saborea una historia

100x100nuestra



18 lunes
Octubre

de 15:00 a 17:00

Degustación de productos de Avileña Negra Ibérica, Morucha
y Retinta 100% Raza Autóctona

Retinta 100% Raza Autóctona

Conductor del acto: **Jose Antonio Pérez García**
Chef: **Celeste (Blog de Celeste)**

Showcooking

*“Bolitas de Retinta con salsa
confitada de tomate”*

Avileña Negra Ibérica 100% Raza Autóctona

Conductora del acto: **María del Mar González**
Chef: **Celeste (Blog de Celeste)**

Showcooking

“Ragout de Avileña al aroma de curry”

Morucha 100% Raza Autóctona

Conductor del acto: **Juan María Gallardo**
Chef: **Alberto Tabernero**

Showcooking

“Carpaccio de solomillo de morucha con rúcula, parmesano y AOVE”

“Albóndiga de ternera morucha ahumada con cremoso de hinojo y cristal de patata”

Más información en:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>



100% RAZA AUTÓCTONA

#100x100nuestro

Saborea una historia

100x100nuestra



20 miércoles
octubre

de 14:30 a 15:45

de 15:45 a 17:00

**Degustación de productos de
Porcino Ibérico 100% Raza Autóctona**

**Degustación de productos de
Merina 100% Raza Autóctona**

Conductora del acto: **Elena Diéguez**
Chef: **Juan Luis Rodríguez**

Conductores del acto: **Antonio Granero y
Pepe de la Pisa**
Chef: **Dani Valverde**

 Showcooking 

 Showcooking 

*“Canelón de Presa Ibérica 100% RA
relleno de foie y trufa con vinagreta de
mango”*

*“Steak tartar de oveja, su leche, mostaza y
pan carasau”*

“Risotto de Secreto”

*“Cuello merino glaseado en salsa diablo,
Chiles encurtidos, anacardos y coco lio”*

“Jamón Ibérico 100% RA”

*“Lomo bajo de machorra laqueado,
patata revolcona y pimientos”*

“Nazurón de Oveja Merina”

Más información en:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>