

XI Edición de Madrid Fusión, La Creatividad Continúa

Rodrigo de la Calle e Iñigo Lavado presentan la carne de conejo como una alternativa gastronómica, sana, sabrosa y tradicional

- ✓ Ambos chefs realizaron en directo recetas con carne de conejo demostrando a los asistentes la versatilidad gastronómica de esta carne; muslos de conejo, costillar de conejo, arroz con conejo y lomo de conejo, entre otros.
- ✓ Por sus propiedades nutricionales; es una carne magra, rica en vitaminas del grupo B y baja en sodio, la carne de conejo es ideal para incluirse en los menús diarios de los restaurantes y para sorprender en la carta a los paladares más exquisitos.
- ✓ La carne de conejo es una carne tradicional de la cocina española que se adapta perfectamente a las nuevas tendencias gastronómicas presentadas en Madrid Fusión 2013.

Madrid, 23 de Enero de 2013.- La carne de conejo ha sido uno de los platos fuertes de esta nueva Edición de Madrid Fusión 2013. De la mano de los prestigiosos chefs **Rodrigo de la Calle e Iñigo Lavado**, los asistentes al congreso gastronómico han podido conocer la **versatilidad de la carne de conejo gracias a las recetas realizadas en directo por ambos chefs**.

Durante la demostración "**Carne de conejo, una alternativa gastronómica sana, sabrosa y de calidad**", los dos cocineros han explicado a los allí presentes los distintos cortes de la carne de conejo y han realizado recetas con este sabroso alimento.

Recetas elaboradas en directo por Rodrigo de la Calle e Iñigo Lavado:

- ✓ **Muslos de conejo rellenos de crema de ajo asada al pimentón.**
- ✓ **Arroz de conejo en escabeche.**
- ✓ **Lomo de conejo al vacío relleno de hongos.**
- ✓ **Costillar de conejo.**
- ✓ **Lomo de conejo a la sartén con una picada de hierbas aromáticas.**

La carne de conejo se caracteriza por ser un **alimento tradicional de nuestra gastronomía que se adapta perfectamente a la nueva cocina gracias a su versatilidad**. Además, debido a sus excelentes propiedades nutricionales; es una carne magra, rica en vitaminas del grupo B y baja en sodio, la carne de

Come ok,
carne de conejo



www.intercun.org

madrid
fusión



conejo, **es ideal para incluirse en los menús diarios de los restaurantes y para sorprender en la carta a los paladares más exquisitos**, según han argumentado Rodrigo de la Calle e Iñigo Lavado durante la demostración.

Sobre los chefs:

Rodrigo de la Calle ha trabajado con los mejores chefs de nuestro país como Andoni L. Aduriz o Martín Berasategui de los que ha aprendido su pasión y vocación por la cocina. Además, ha recibido numerosos galardones como el de Cocinero Revelación 2009 en Madrid Fusión o el de Chef de L'avenir en 2011. La estrella Michelin también brilla desde 2012 en su restaurante.

Iñigo Lavado, comienza a trabajar en el Akelarre bajo las órdenes de Pedro Subijana y en 1997 llegó a El Bulli donde pudo trabajar y formarse junto a Ferrán Adriá. En 2001 comienza su relación con el Grupo Berasategui y será en 2005 cuando comience con su propio proyecto personal en su ciudad natal Irún, los restaurantes Singular Food e Iñigo Lavado. Premiado por su trabajo en el restaurante Kukuarri del Hotel NH Aranzazu como restaurante revelación en Madrid Fusión. En 2008 es galardonado con el Premio Euskadi de Gastronomía

Sobre Madrid Fusión:

Madrid Fusión es uno de los grandes escaparates mundiales de la gastronomía que reúne a los más importantes chefs a nivel mundial así como a un gran elenco de profesionales del sector gastronómico. Esta nueva edición, al igual que las anteriores, es un punto de encuentro para la presentación de las últimas tendencias, innovaciones y novedades gastronómicas. Madrid Fusión nos acerca las cocinas de todo el mundo y fomenta el debate y la reflexión sobre la gastronomía y todo lo que le rodea: enología, industria alimentaria, innovación tecnológica, investigación científica y nuevos modelos de negocio.

Para conocer las últimas novedades sobre la carne de conejo visita:



Para más información:

Nieves Herranz García: nieves.herranz-garcia@sprim.com

Laura Sanz Muñoz: laura.sanz@sprim.com

Tel: 91 577 90 65

www.intercun.org