

Participamos con una propuesta gastronómica

Nombre/ Dirección:

Albergue Santuario de Monegros

Ermita-Santuario Virgen de Magallón. Leciñena. Zaragoza

Propuesta:

MEDEA

Descripción:

MEDEA, tal como dice en su drama milenario, el griego Eurípides, elaboramos una tapa en su honor, recogiendo y haciendo una fusión entre Grecia y Aragón. Utilizando como base una crema de garbanzo típico de su país. Con un crujiente relleno de borrajas con langostinos al whisky, con queso de Aragón, semejando a una columna griega. De Ecomonegros dotamos de dulce ecológico una galanica en cada tapa, para contraste con su sabor a trigo. Su compañero unas migas ecológicas con hierba buena fresca, y queso La Pardina de Villamayor, de forma esférica.

Para culminar unas láminas de Ternasco de Aragón IGP, braseado, con unos tostados de Cebolla de Fuentes DO y jamón DO de Teruel, en aceite de Monegros con café y vainilla fresca. Todas las verduras son ecológicas.

Fechas Propuesta:

Tapeo de Medea, los días 18,19 y 20 de enero. 25, 26 y 27 de enero

26 de enero evento gastro-artístico, en albergue Santuario, teatro de Robres y Ayuntamiento de Leciñena. Representación escenas de Medea.

Ecomonegros es colaborador.

