

Cocina en directo y degustación de Platos de la Sierra con vinos de la provincia de Cádiz.

Imparte: Restaurante La Divina

En este evento, se realizará una exhibición de cocina en directo en la que se prepararán platos con ingredientes típicos de la Sierra de Cádiz. Cada plato irá maridado con un vino de la provincia.

Durante el transcurso de elaboración de los platos se irá explicando la forma de preparación de cada uno, la historia y la importancia de los ingredientes de la sierra en la cocina actual y la elección de los vinos para estos platos.

Tras la elaboración de cada plato se realizará una degustación junto con el vino correspondiente entre los asistentes.

En este caso el menú estará compuesto por:

- Ceviche de trucha con salsa de ajo blanco – Vino Cortijo de Jara Blanco.
- Solomillo de cerdo salteado al vino con papas aliñás y verduras – Vino Quadis joven .
- Postre de gachas templadas con higos secos, melocotón y miel – Vino moscatel blanco.

(El menú puede variar en función de la disponibilidad de los ingredientes).

La duración de la demostración es de al menos una hora y para un aforo máximo de 20 personas.