

jueves 6 de marzo de 2014

# El Alcalde de Antequera inaugura la quinta edición de las Jornadas de Cocina Tradicional de Cuchara que promueve el acreditado restaurante antequerano "Arte de Cozina"

El alcalde de Antequera, Manolo Barón, ha inaugurado en el mediodía de hoy jueves la quinta edición de las Jornadas de Cocina Tradicional de Cuchara, iniciativa gastronómica que promueve el acreditado restaurante antequerano "Arte de Cozina", antiguo Coso San Francisco.



[Descargar imagen](#)

En el acto inaugural han estado también presentes la tenientes de alcalde de Empleo, Turismo y Comercio, Belén Jiménez, la teniente de alcalde de Cultura, Festejos y Comunicación, Ana Cebrián, y el concejal de Agricultura, Anejos y Medio Ambiente, Juan Álvarez.

La cocinera antequerana Charo Carmona y el gastrónomo Fernando Rueda se han encargado, por su parte, de introducir y explicar los platos que componen un peculiar menú en el que se recuperan recetas tradicionales de antaño dotándolas también de un toque más refinado y actual. Es el caso de entrantes como el "Relleno de Carnaval", la "Ensalada de Hinojos" o las "Alcachofitas de la Huerta con Almejas de Málaga"; primeros platos como el "Gazpacho

Tostao", el "Guisillo de Tagarninas con Albóndigas de Garbanzos y Bacalao" o la "Sopa de Lechuga"; segundos platos como el "Capón del Guadalhorce en Dorao" o la "Liebre con Habichuelas Blancas"; y postres tales como "Arroz con Castañas", "Pastel con Batatitas de Nerja" o la "Torta de Mantecao".

El menú degustación tiene un precio de 38 euros, estando disponible dentro de las jornadas desde hoy jueves hasta el próximo día 6 de abril. Cabe resaltar que el restaurante "Arte de Cozina", sito en el número 29 de la calle Calzada, cuenta con el distintivo de calidad "Establecimiento Singular" que concede la Diputación Provincial de Málaga", habiendo sido reconocido en el año 2009 como el Mejor Restaurante Tradicional de la Provincia de Málaga.

