

Megjelenés helye: Napi Ász
Ideje: 2008. április 16.

Ibériai sonkát vett Pesten a spanyol séf

Négy napra hazánkba érkezett KISKO GARCÍA spanyol sztárséf, az El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedő andalúz mesterszakácsa. A Lucullus Baráti Társaság meghívására hazánkba látogató szakember magyar séfeknek tart kurzust az andalúz konyháról, hogy azok később saját éttermeikben a hazai vendégekkel is megismertethessék a nálunk ma még jórészt ismeretlen andalúz és spanyol gasztronómiát. - Most járok életemben először Magyarországon, de nagyon tetszik. Már voltam a piacon, ahol fantasztikus zöldségeket és füstölt húsokat találtam. Az különösen meglepő, hogy itt is szinte ugyanolyan minőségi ibériai sonkát kaptunk, mint otthon, Spanyolországban - mesélte lapunknak a harmincéves mesterszakács, akinek nagyszülei is tenyésztik azt a fekete patájú disznót, amelynek húsából készül a különleges minőségű ibériai sonka. A sonkaszeletelést szertartását Vánics István és B. Tóth László áhítattal figyelte Kisko García magyar szakácsokat tanított Budapesten.