FOGONES DE EXPOFORGA 2013

La comarca de la Jacetania y el comité dinamizador de la Feria sigue apostando por los productores Agroalimentarios del Medio Rural de Aragón con el fin de que nuestros visitantes puedan conocer la calidad y singularidad de nuestros productos.

En esta segunda edición de "Los fogones de Expoforga" se organizó un 'show-cooking', Que estuvo a cargo de Ismael Ferrer, responsable de I+D+I de "Trufapasión".

La actividad, que fue una de las más atractivas de la feria, y mezclo la trufa con los productos tradicionales de la Jacetania.

En concreto, el cocinero usará dos variedades de trufa negra, la 'Tuber melanosporum' y la 'Tuber aestivum', junto a embutidos de Berdún, boliches de Embún, lechal ansotano, y quesos 'Flor del Aspe' y 'O'Xortical', además de huevos de pavo oscense. Con estas materias primas, elaborará un total de cinco tapas y el público podrá degustar una de ellas.

Los 5 platos preparados fueron:

· Crema de queso **Flor de Aspe**, torteta de arroz de **Embutidos Berdún**, corteza de cerdo y trufa fresca rallada “tuber aestivum”.

· Ensalada de hortalizas y queso **O´Xortical** con trufa “tuber aestivum” y vinagreta de miel.

· Boliches de **Embún** con picada de trufa negra “tuber aestivum”.

· Ajoarriero de **Huevos de Pavo Oscense** con láminas de trufa negra “tuber aestivum”.

· Pierna de **Lechal Ansotano** asado con mantequilla de trufa negra “tuber aestivum”.