

TALLERES

➤ **UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS (sábado 14 de marzo de 10-15h):**

“Técnica culinaria para jóvenes talentos”

Impartido por alumnado del grado en Gastronomía de la Universidad Rey Juan Carlos

Darle valor al producto de nuestra huerta de Aranjuez, que será el elemento principal de los platos que se van a presentar.

Elaborarán dos recetas:

- La huerta de la URJC
- Carpaccio de espárrago de Aranjuez con ajo blanco y vinagreta de fresa

Queremos que los platos reflejen la interdisciplinariedad de nuestro Grado en Gastronomía de la Universidad Rey Juan Carlos hablando, no solo de producto y técnica culinaria, sino de costes, de creatividad, de sostenibilidad, de economía circular y de contextualización histórica.