



Rafa Abadía dirige Las Torres, restaurante que mantiene la estrella Michelin interrumidamente desde hace 19 años, siendo uno de los mejores restaurantes de Aragón.

La oferta de las Torres es una cocina de autor, la de una gastronomía basada en los ingredientes tradicionales aplicando un punto de modernidad e inventiva.

Reconocimientos:

- En 2000, se le concede UNA ESTRELLA MICHELÍN.
- En 2001, recibe el Premio de la Academia de Gastronomía Aragonesa.
- En 2002, Premio de la Revista Restauradores y, ese mismo año, Premio de Excelencia Empresarial en Hostelería y Turismo de la Cámara de Comercio de Huesca.
- Premio España Gastronómica de Alfa Romeo.

DESAYUNO ARAGONÉS



Ingredientes:

Trenza de Almudévar
Tomate natural rosa, de Barbastro
Tomate seco
Lonchas de jamón de Teruel D.O.
Longaniza de Graus
Isomalt
Aceite de oliva V.E.

Elaboración:

Pelar el tomate y cortarlo en cubitos.
Picar el tomate seco.
Quitar la piel a la longaniza y dorar en una sartén.
Fundir el Isomalt a 120°, trabajamos ayudados con un aro de emplatar, mojándolo en el isomalt.
Vertimos en el interior una cucharadita de aceite virgen, con lo que resultará una "pompita".
Reservamos sobre papel sulfurizado.

Dividimos la Trenza longitudinalmente reservando la tapa.

Disponemos la Trenza como base para nuestro plato, sobre la misma colocaremos en un extremo los cubitos de tomate, a continuación, las lonchitas de jamón a modo de rollitos, una cucharadita de tomate seco picado, una pompita de aceite y dos trocitos de longaniza.

Decoramos con la tapa de la Trenza cortada a modo de bastoncitos.



H
LAS TORRES

Dirección: María Auxiliador, 3
22003 Huesca
Teléfono: 974 228 213
www.lastorres-restaurant.com



de Trenz
a
de Almu
dévar
marca registrada

RAFAEL ABADÍA – Restaurante Las Torres

Receta especialmente elaborada para el
**III Foro de la Trenza de Almu
dévar 2018**

“El secreto de la Trenz
a:
Postres con estrella”

www.pasteleriatolosana.com

info@pasteleriatolosana.com

 www.facebook.com/trenzadealmudevar

 twitter.com/Trenzaalmudevar

