

Noticia publicada en Diario Vasco sección Bidasoa , el miércoles día 12 de Noviembre de 2014.

## Empresas bacaladeras de la comarca organizan una serie de talleres de cocina gratuitos

-

- M.A.I.
- IRUN

12 noviembre 2014 00:04

Bacalao Saboréalo, plataforma que reúne a empresas bacaladeras de la comarca, organiza unas jornadas gastronómicas en varias sociedades. La actividad es abierta al público y gratuita, e incluirá talleres de cocina básica, cocina tradicional y cocina creativa. Las jornadas serán impartidas por cocineros y representantes de las empresas bacaladeras. La primera tendrá lugar hoy en Hondarribia, en la sociedad Puerto Deportivo, y consistirá en un taller de cocina tradicional en el que aprender a preparar brandada o bacalao al pil pil. Correrá a cargo de los cocineros Iñaki Barros (Arraunlari) y Iosu Carrión (Kaizar), y comenzará a las 18.00.

El 19 de noviembre, también a las 18.00 pero en la sociedad La Salle de Irun, Alberto Liébana (Zura) impartirá un taller sobre cocina básica en el que se aprenderá a preparar bacalao frito, carpaccio...

Las jornadas concluirán el día 26 con un taller de cocina creativa a cargo de Óscar Sierra (Ibaiondo). En la sesión, que tendrá lugar en la Irungo Atsegiña, los asistentes podrán ver cómo se preparan tempuras, flan, arroces... Al término de cada actividad, los asistentes podrán degustar los platos cocinados durante la sesión, con vino D.O. Rueda.