

Platos típicos de Ceuta

En la Fitur se presentó un nuevo libro de cocina

Conocer Ceuta por el paladar: en la Fitur de Madrid se presentó un nuevo libro de recetas, que muestra la cocina tradicional de Ceuta. Un libro de cocina, para todo el mundo. Las recetas están expuestas de manera fácil, para que puedan ser cocinados prácticamente sin esfuerzo, no hace falta ser un experto en la cocina.

Para cada plato está el correspondiente ticket de compra de los ingredientes necesarios. Aún las recetas son del chef del Hotel Muralla, son muy simples y sin trucos o complicaciones.

Los editores quieren conservar con este libro recetas típicas y, en parte, bastante antiguas, para futuras generaciones y también transmitirles a través del libro y las recetas algo de la historia y cultura de Ceuta.

El mar le da a la comida su aroma y ofrece los mejores ingredientes del mediterráneo

y del atlántico. Por eso, la mayoría de los platos lleva pescado, almejas o mariscos.

El libro "La Gastronomía en Ceuta" contiene más de 70 recetas en 3 categorías. Primero: ensaladas y entradas, como por ejemplo Coquinas al Vapor, Gambas cocidas, Gazpachuelo de Arroz con Naranja Agria, Pulpo cocido o conchas finas.



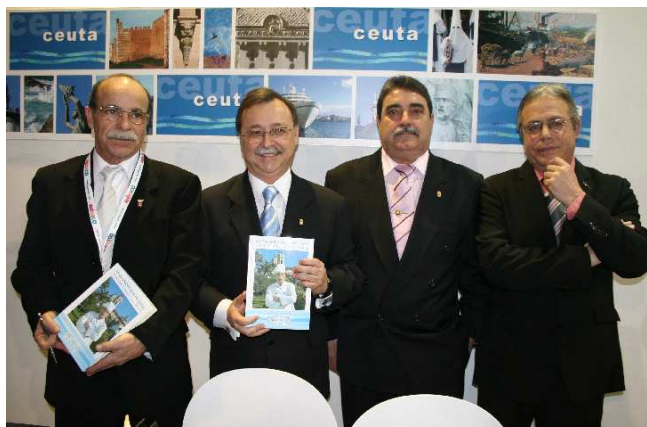
En los platos principales bajo el título "tierra y mar" se componen de todos los mejores ingredientes que ofrece Ceuta en la mesa.

Especialmente amplia es la variedad de fideos, potajes,

arroz, calamares y como especialidad filetes de pescado y atún de la almadraba.

Respecto a los postres basta con solamente escuchar los nombres para derretirse del gusto: Manzana al Horno con Hierbabuena, Arroz con leche con piñones tostado o Milhojas de Boniaro Membrillo y Manzanas. El famoso tandem de ideas Juan Redondo y Jesús Gordillo han vuelto a dar con este libro un importante paso para la comercialización de Ceuta. Y como buen cocinero han ganado a Juan José Gordillo como chef para presentar sus recetas. El tiene más de 40 años de experiencia como cocinero del Hotel Muralla.

"Las recetas traen viejos recuerdos y delicias de la infancia a mi paladar", destacó el presidente de la ciudad autónoma de Ceuta, Juan José Vivas, en la presentación del libro durante la FITUR en Madrid. Lo que más le gusta es el éxito de esta obra primera de los editores y espera, que sea publicado también en idioma alemán a lo largo de este año, "ya que estamos teniendo cada vez más visitantes alemanes, que viven en la costa española y deciden visitar nuestra ciudad." Y ahora con la crisis se hace notar, que en Ceuta existen unas condiciones fiscales especiales, que hacen de Ceuta un paraíso de compras con precios sin IVA. Además es interesante para la fundación de empresas. En la siguiente edición les traeremos una entrevista con el presidente de la cámara de comercio de Ceuta, Luis Moreno Naranjo.



V.l.n.r.: Juan Jose Gordillo (chef de cocina) Juan Jesús Vivas (presidente de la ciudad autónoma de Ceuta), Jesús Gordillo und Juan Redondo (editores)

Text. Beatrice Hohler
Fotos: Roland Beysel