

El restaurante Laurea, ejemplo de sostenibilidad, se asocia con Abrasador el Día Mundial del Medio Ambiente

Abrasador Laurea es un refugio gastronómico con alma en Pastrana. Un proyecto comprometido con el medio ambiente que recupera recetas de herencia familiar y las mezcla con sabores de tendencia con carne de crianza propia hecha con brasa ecológica

Desde hoy, además de disfrutar de los encantos culturales de Pastrana, sus calles, Palacio Ducal, Colegiata y Museo Parroquial de tapices, hay un sitio perfecto para disfrutar de un turismo gastronómico con alma rural cerca de Madrid.

El tándem perfecto para una restauración comprometida con el medio ambiente y con producto de cercanía

Que la inauguración haya sido el Día Mundial del Medio Ambiente no es casualidad.

Cristina Pendolero, la cocinera y alma de este proyecto, es una empresaria muy concienciada con los recursos limitados que nos da la naturaleza.

Desde que visitó la Finca Cachiporrillo de Grupo Abrasador y conoció de primera mano el cuidado de los animales y la calidad, familiaridad y cercanía con la que trabajaban todos los que forman la crianza propia de Abrasador, no lo dudó ni un momento.

Quería ofrecer en su carta carnes de proximidad de calidad hechas en brasa ecológica de cáscara de coco.

"Siempre busco producto de proximidad y acortar el canal de distribución. Del huerto a mi cocina. Del campo a mi cocina. Y asociarme a Grupo Abrasador me facilita mucho este compromiso. Empecé siendo cliente y tras conocer más a fondo el origen y calidad del producto he querido dar un paso más y asociar el restaurante al sello de calidad de las carnes Abrasador".

La economía circular, en la práctica, implica reducir los residuos al mínimo. El mejor residuo es el que no se genera, sentencia Cristina.

Dos días de formación antes de la inauguración

El equipo ejecutivo del grupo, representado por Julio Ramírez, socio fundador de Abrasador y el chef

gastronómico de la marca, Carlos Torres han estado empapándose de este proyecto familiar sostenible y formando a los equipos de cocina y sala del restaurante tanto en temas culinarios como de marketing digital, libro digital de reservas y sistemas de fidelización de clientes.

Grupo Abrasador desde su Centro Exclusivo de Cortes en Toledo prepara los pedidos para que no haya merma del producto en el restaurante y reducir así el desperdicio alimenticio.

Un paraíso con terraza por la que pasa el río para comer en un entorno natural envidiable
El restaurante abrió sus puertas en 2021 y Cristina, chef del restaurante, confiesa que su pasión es conocer el origen de cada receta, cada guiso y materia prima que entra al restaurante.

Laurea tiene en el logo el dibujo de una mujer mayor en honor a Asunción, su abuela. Recuperar las recetas de mi abuela y darles un toque actual con la brasa como protagonista es la base principal de mi carta.

Cruzando el restaurante tiene acceso a un huerto del que obtiene productos de temporada y el restaurante tiene un enclave envidiable pues hay una pequeña cascada que cruza todo el lateral de su terraza.

En su carta puedes encontrar platos como Flor de alcachofa confitada con vinagreta de tomate seco y almejones, Rollitos de oreja con bravas, Carpaccio de presa ibérica y una gran variedad de cortes de ternera añoja y cerdo ibérico hechos a la brasa.

El restaurante está situado en la carretera Tarancón, 53, a 150 metros del centro y cuenta con un coqueto salón para 40 personas y una terraza para 30.

Más información y reservas: Abrasador Laurea.

Datos de contacto:

Julio Ramírez
Grupo Abrasador/ Comunicación
630893522

Nota de prensa publicada en: [Pastrana](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#) [Sostenibilidad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>