[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en el 04/11/2015

# [El CCT trae a sus fogones al equipo de 'Malvasía' para elaborar el menú del restaurante-escuela](http://www.notasdeprensa.es)

## El Centro de Cualificación Turística (CCT) acogió ayer una jornada del ciclo ‘Hoy cocinamos con’, que contó con el restaurante ‘Malvasía’ de Playa Honda, como establecimiento invitado

El Centro de Cualificación Turística (CCT) acogió ayer una jornada del ciclo ‘Hoy cocinamos con’, que contó con el restaurante ‘Malvasía’ de Playa Honda como establecimiento invitado. Durante la sesión, los alumnos del CCT y su profesor se pusieron a las órdenes del jefe de Cocina de Malvasía, José Fuentes Guardiola, de su jefe de Sala, Joaquín Pérez Esquiva, y de la jefa de Partida, María Ángeles Montalvo, que les guiaron a la hora de incluir algunos de los platos más conocidos del restaurante en el menú que ofreció al público el restaurante-escuela del Centro. En concreto los platos fueron ‘canelón de queso brie y calabacín con tomate dulce y nueces’, ‘huevo con emulsión de patata, setas, bacón y aceite de trufa’, ‘Jarret de cordero con zanahoria y patata’ y, de postre, ‘pastel de calabaza, salsa de coco y helado de vainilla’. Esta iniciativa lleva una vez al mes a las cocinas del CCT a un cocinero cuyo restaurante ha sido galardonado con un Sol Repsol o que está recomendado por la guía Repsol 2015. El director de Turismo, Manuel Fernández-Delgado, explicó que el objetivo es “fomentar la gastronomía regional de alto nivel, ofrecer a los alumnos del Centro la oportunidad de trabajar y aprender junto a las figuras más relevantes de la gastronomía murciana y dar a conocer los establecimientos más emblemáticos de los diferentes municipios de la Región y su filosofía”. El ciclo concluirá el lunes 30 de noviembre con el Palacete de la Seda como establecimiento protagonista. Las reservas para el restaurante-escuela pueden realizarse llamando al teléfono 968 35 77 57 o a través de la web www.cctmurcia.es.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-cct-trae-a-sus-fogones-al-equipo-de\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Murcia Entretenimiento Turismo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)