

Gran éxito del primer taller de cocina del Club Cardiosaludable Riojano

El Restaurante Tondeluna de Logroño, fue escenario ayer del primer taller de cocina del Club Cardiosaludable Riojano.

Una experiencia única en Logroño en la que 50 personas tuvieron la oportunidad de seguir durante dos horas y media las evoluciones del restaurador riojano, Francis Paniego en la elaboración de un menú compuesto de entrante, dos principales y un postre todo con un alto valor cardiosaludable.

Alrededor de una gran mesa, frente al office del restaurante, el público siguió con atención las explicaciones y evoluciones del cocinero quien, con la colaboración de su jefe de cocina, fue elaborando simultáneamente los diferentes platos del menú y dando pequeños consejos, algunos trucos y respondiendo a las preguntas de los asistentes.

El MENÚ que se preparo en el primer Taller de cocina cardiosaludable estuvo compuesto de: Sopa de boletus; besugo "a la antigua"; pierna de cordero cocinada a la antigua y frutas rojas con espuma de queso.

El restaurador fue felicitado por los asistentes por la Estrella Michelin recientemente conseguida por el Restaurante Marqués de Riscal de Elciego y por revalidar la que posee desde 2004 por el Restaurante Echaurren de Ezcaray.

Para finalizar el taller los asistentes compartieron un vino y las ya famosas croquetas del Echaurren para terminar con buen sabor de boca un acto que había levantado mucha expectación entre el público logroñés.
