PRIMER DIARIO DE ARAGUA

EL ARAGÜEÑO

EL ARAGÜEÑO INFORMACIÓN

7

Maracayeros recibieron inducción sobre el proceso

Diciembre 2001 Maracay

Aves deshuesadas, alternativa para la mesa navideña



La experta en gastronomía, muestra cómo quedará el pollo de pascuas ■



Blanca Ugarte, impartió técnicas y destrezas para deshuesar aves.

JOSÉ GREGORIO ORTIZ FOTOS: LUIS TORRES

Blanca Ugarte, experta a la alta gastronomía y en especial formas y maneras de preparar alimentos bajos de grasas y decorados a la más altas exigencias del comensal sigue su periplo educativo a lo

Durante este fin de semana, la experta en recetas y formas de manipular alimentos para su cocción, estuvo de visita en Maracay, donde dictó un curso acerca de

largo y ancho de la geografía.

cómo deshuesar las aves para el relleno. Este importante taller fue aprovechado por un gran número de personas quienes en otras oportunidades han aprendido las técnicas y herramientas necesarias en la elaboración de helados cremosos y alta gastronomía.

La preparadora culinaria, explicó a sus alumnos – durante una intensa jornada teórico-práctico —las herramientas básicas para deshuesar el pavo, gallina, pollo, y hasta un lechoncito

puede ser sometido a la rigurosa cirugía.

Explicó la instructora, que con tan sólo pinzas y tijeras, las aves beneficiadas por la abertura de la misma se extraen de forma natural los huesos, sin producir desgarros en la pieza.

En este taller participaron amas de casa, cocineros, jóvenes, jubilados y amantes de alta gastronomía. La técnica presentada, es la misma que usan los grandes cheffs, la cual permite que el ave quede intacta, una vez eliminados los

huesos, es rellenada con deliciosos guisos la cual se hornea y luego se rebana al igual que se hace el jamón.

Con estas técnicas, el grupo de personas entrenadas en estas navidades, no sólo volverán a llevar a la mesa el famoso pavo, cerdo, sino también el pollo, gallina con nueva modalidad, ya que los comensales podrán rebanar cualquier de estas aves y hasta el lechoncito, sin el riego de partir el cuchillo, ya que están deshuesados.