

Mercabarna acoge un taller sobre el Plátano de Canarias en la cocina profesional

por InfoHoreca 2 de octubre, 2019 Proveedores 0 SHARE

[< Volver](#)

Mercabarna y **Asprocan**, con la colaboración de Plátanos Ruiz, han celebrado un Monográfico sobre el Plátano de Canarias IGP, en el que han participado los **hermanos Torres**, que han elaborado diversos platos con este alimento como protagonista.



Alrededor de 40 profesionales de la restauración y el comercio han asistido al taller sobre el **Plátano de Canarias** celebrado en el Aula del Fresco de Mercabarna.

En el encuentro se ha contado con la participación de los chefs Hermanos Torres, propietarios del restaurante con dos estrellas michelín, **Cocina Hermanos Torres**, encargados de mostrar a los asistentes la versatilidad del plátano. Entre las recetas presentadas están el **Guacaplátano**, una especie de guacamole con protagonismo del aguacate y el plátano, y la **Ensalada Canaria**, una ensaladilla rusa sin atún ni olivas pero con plátano. Se pueden encontrar en el **Libro de recetas que han elaborado con la Asprocan**, la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias.

Durante el monográfico, Asprocan ha abordado los aspectos de cultivo y producción que diferencian el plátano de Canarias del resto de bananas de otros orígenes, así como los motivos que favorecen la fidelidad entre los consumidores finales.

Los asistentes también han podido aprender cómo se ha de transportar, manipular y conservar el plátano para su óptimo consumo.