



Mercadillo del Agricultor de Tacoronte

El Mercadillo del Agricultor de Tacoronte en conmemoración de su 25 Aniversario esta organizando diferentes actividades, entre otras se celebraran unas jornadas gastronómicas, que consistirá en la elaboración de distintas recetas en vivo con productos del Mercadillo.

La próxima jornada se celebrara el día 21 de Octubre.

RECETAS

Pincho de Pollo Molido con especias:

Ingredientes: Pollo desmenuzado y molido, pan sin cortezas lonchas, huevos, cebollas y ajos sofritos en aceite de oliva, perejil picado, sal y pimienta, especias como CURRY, AZAFRÁN, PIMENTON DULCE, PICANTE, CÓMINOS, CILANTRO. Remojar el pan en agua, apretar con las manos y mezclar con todos los ingredientes para hacer una masa consistente, formar en los pinchos de listos para la plancha.

Salsa de Yogurt:

Ingredientes: Yogurt natural Griego, mayonesa, miel de abeja, pimentón picante, sal y pimienta.

COCINERO: Richard Etherington cocinero del restaurante **LOS OLIVOS.**

Frente del Mercadillo del Agricultor.