



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

La primera jornada se celebrara el día 23 de Septiembre.

RECETAS

Crujientes Gambas al Queso

Ingredientes para 4 pers:

3 Gambas por persona, 150Gr. de queso fresco o curado, 100Gr. de harina preparada con levadura, 3 huevos, 10ml. De cerveza o cava, sal y pimienta, pinchos de madera o bambú.

Salsa: Zumo de limón, cilantro picado y aceite de Oliva.

Bolitas de Queso

Ingredientes para 4 pers:

150Gr. de Queso curado, 2 cucharadas de harina, 1 taza de leche, 2 cucharadas de perejil picado, 40gr. de mantequilla, 2 huevos, 3 cucharadas de pan rallado, aceite de oliva para freír sal y pimienta.

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

Frente del Mercadillo del Agricultor.