

Arrancan las Jornadas Gastronómicas 'al vacío' de Tony Botella en Etéreo

- El reconocido chef Tony Botella será el encargado de transmitir a través de 6 propuestas diferentes, los resultados sorprendentes de esta técnica.
- Las Jornadas gastronómicas que se celebran en el Restaurante Etéreo del Chef Pedro Nel en Santa Cruz, cuentan con el apoyo de el Gusto por el Vino, Bodegas Ferrera, Aquanaria, Egatesa, el Hotel Urban Anaga y la pastelería Díaz.

Marzo arranca en [Etéreo](#) de la manera más deliciosa ¡Con las jornadas gastronómicas 'Al Vacío' de Tony Botella! Serán los días 10 y 11 (almuerzo y cena), cuando se podrán disfrutar de 6 propuestas diferentes, unas tradicionales y otras más innovadoras, pero con el mismo hilo conductor 'la técnica al vacío'.

'Existe una gran diferencia entre conservar alimentos al vacío de manera industrial para prolongar su longevidad y cocinarlos en este formato. En el segundo caso, que puede convertirse tanto en una forma de cocción con resultados sorprendes, como en una estrategia para preparar platos con antelación' De esta forma, el profesional autodidacta [Tony Botella](#) que se se yergue en el panorama gastronómico nacional, resume en breves líneas la técnica que viene desempeñando desde hace más de 15 años.

Por su parte, el Chef [Pedro Nel](#), asegura que estas jornadas sirven para *'reforzar la relación con nuestros clientes y ofrecerles un poco de 'normalidad'*; además de servir como *'mecanismo para activar el sector, tan perjudicado por la*

pandemia'.

El maridaje '**de altura**' estará a cargo del la [Bodega Ferrera](#), cuya finca 'Las Vigas' se encuentra situada en un enclave único, a 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, en medio de una gran lengua de lava volcánica en el Valle de Güímar.



Uno de los platos que ya empiezan a cocinarse por Tony Botella en las cocinas del Restaurante Etéreo del Chef Pedro Nel

Menú Degustación

Aperitivo

Pan con tomate amarillo,
crocanti de almendras a la sal
Ferrera Rosado Afrutado 2020

Menú

Pomada de aguacate con tartar de vieiras y manzana
Ferrera Blanco Seco Ecológico 2019

Conejo y su "foie" en pil pil de escabeche
Ferrera Tinto Ecológico 2019

Lubina confitada en aceite de especies
con emulsión de celery
Momentos Blanco Seco Ecológico 2019

Rabo de buey con setas y migas ahumadas
Momentos Tinto Ecológico 2018

Casi un postre
Queso tostado con helado de kéfir y lima
Momentos Tinto Ecológico 2018

Como novedad, les adelantamos que, por la alta demanda de las jornadas, **Etéreo** ha abierto un tercer turno con un horario de 17:00 a 20:00.

Reservas

Precio del menú (IGIC y Maridaje incluido): 55€

+34 922 19 41 95 – restauranteteereo@gmail.com

www.eterobypedronel.com





Sobre Tony Botella

Nacido en **Barcelona** en el año 1962 , este veterano Chef ,

después de regentar varios restaurantes en los años 80 y 90, pasa a formar parte de un dpto de I+D **durante 10 años** como **director gastronómico** de una empresa líder en el sector de la alimentación. Al iniciarse el nuevo siglo decide independizarse y fundar la **primera escuela** de cocina al vacío exclusivamente para profesionales a nivel mundial. **Después de 15 años** y sin ser un chef mediático ni conocido por el gran público , Tony Botella goza de un reconocimiento internacional entre los profesionales del sector que lo sitúa como uno de los grandes dominadores de la TÉCNICA de COCINA al VACÍO a **nivel mundial**.

Ha participado como ponente en **cumbres y congresos gastronómicos nacionales e internacionales** y tiene varias publicaciones en el mercado.

Hoy en día se dedica a cuidar con mucho tacto a los chefs , cocineros y estudiantes de hostelería que pasan por su escuela , compartiéndolo con mucha pasión y dedicación, la técnica que más domina , **LA TÉCNICA DE COCINA AL VACÍO**.