

Jonay Hernández con Show Cooking en Gastronomía & Salud de Zaragoza

El chef canario afincado en Mallorca presentará sus aceitunas rellenas de gel de vino macerado en la pipa del aguacate, y su versión contemporánea del cóctel de gambas con aguacate relleno de sorbete de piña (Palacio de Congresos, jueves 14, 19.00 horas)

El chef canario afincado en Mallorca presentará sus aceitunas rellenas de gel de vino macerado en la pipa del aguacate, y su versión contemporánea del cóctel de gambas con aguacate relleno de sorbete de piña (Palacio de Congresos, jueves 14, 19.00 horas)

El emergente chef canario (Puerto de la Cruz, Tenerife) Jonay Hernández, destacado representante de la Nueva Cocina Canaria en su restaurante La Vieja (Palma de Mallorca, Mallorca), será uno de los protagonistas de la quinta edición del Congreso Gastronomía & Salud, que se celebrará en Zaragoza del 14 al 16 del próximo mes de noviembre.



Jonay será uno de los invitados estelares en el escenario del congreso, junto a chefs como Óscar Velasco (Sant Celoni, Madrid), Juan Antonio Medina (A'Barra, Madrid) o Fabiola Juárez y David Gil (Fundació Alícia), científicos, empresas innovadoras e investigadores.

El congreso, líder en el decisivo binomio gastronomía-salud, analizará en profundidad los aspectos más relevantes de nuestra cocina y las últimas novedades en la ciencia aplicada a la misma.



El aguacate de Tenerife: más sabor, más cremosidad, más salud
Jonay presentará en directo dos de sus platos “signature”, siempre oscilando entre la tradición canaria y lo contemporáneo, en la ponencia. En primer lugar, **las aceitunas rellenas de un gel de vino que macera, en la máquina coreana OC00, con la pipa tostada del aguacate**, consiguiendo así un punto de astringencia y de amargor que van perfectos para esta elaboración de aperitivo.

En cuanto a **su versión del cóctel de gambas** (plato que está volviendo al “candelabro”), Hernández lo sofisticada con medio aguacate relleno de sorbete de piña, la gamba cruda y ligeramente soasada, lechuga y una salsa rosa elaborada con camarón seco. Lo remata con una americana de las cabezas de las gambas en sifón, con lo que acaba configurando un espectacular “frío-caliente”.

El aguacate de Tenerife: más sabor, más cremosidad, más salud

Es el último fenómeno en el resurgir agroalimentario y gastronómico de la pujante Tenerife: el aguacate. **Diferente a los demás por la frescura que le otorgan el suelo volcánico, los vientos alisios y la temperatura suave y constante**, el aguacate tinerfeño (especialmente las variedades “hass” y “fuerte”) ha entrado con inusitada fuerza en el mercado como producto premium gracias a la cercanía de la isla con el continente europeo, al mimo en su cultivo (desde el XIX, primera zona de España en su agricultura), **muy vinculado al respeto y la sostenibilidad, y a su calidad gastronómica**. En efecto, el aguacate de Tenerife, desde el punto de vista

organoléptico, es distinto y distintivo: gran intensidad de color; sabor más intenso, con matices de frutos secos (nueces, almendras); y **textura cremosamente mórbida y resistencia a la oxidación**, gracias a una elevada proporción de materia grasa que contiene (casi el 70% de ácido oleico), superior a la media.