

Jornadas Gastronómicas Atlánticas: Canarias en el Paladar

Restaurante Kentia Gourmet Club, Lanzarote

El restaurante [Kentia](#) Gourmet Club de Lanzarote acoge la primera edición de las Jornadas Gastronómicas Atlánticas, que pretenden convertirse en cita obligatoria del calendario de los amantes de la gastronomía. Las jornadas consisten en 4 citas gastronómicas, cada una protagonizada por un chef invitado que presentará un menú degustación en el restaurante Kentia, su propuesta “Atlántica” más personal: recetas únicas elaboradas con productos km0 y técnicas de vanguardia, que se complementan con una ponencia en directo con cada chef invitado en el Magma Innovation Hub de Arrecife, Lanzarote, y con una visita a la Finca Machinda, innovadora en la producción hortofrutícola ecológica. Arte, conocimiento y sabor.

Abraham Ortega (El Santo), Nacho Hernández (Jaxana), Marcos Tavío (Aborigen), y Jorge Peñate junto al anfitrión y organizador David Brandao (Kentia Gourmet Club) ofrecerán un recorrido culinario por las islas y sus sabores. La primera de las citas estará liderada por el chef Abraham Ortega, al frente del Restaurante el Santo, y considerado el Mejor Cocinero Canario por el Mundo en los premios MAHOU La Provincia/La opinión en año 2016 y finalista en el prestigioso concurso de S. Pellegrino Young Chef España y Portugal 2018. El día 6 de junio, el chef ofrecerá un desayuno Ponencia a los medios de comunicación en Magma Innovation Hub de Arrecife, Lanzarote, junto al chef anfitrión David Brandao, que presentará las Jornadas.

El 7 y 8 de junio, Ortega elaborará para las cenas en Kentia

Gourmet Club un menú degustación de 9 platos con la propuesta 'Canarias en el paladar', inspirada en el recetario canario y sus raíces bañadas por el Atlántico.

Entre los platos que propondrá el chef del restaurante El Santo destacan la creación de foie *mi cuit* con polvo de mar y encurtidos, el soufflé de morcilla de Teror con helado de cerveza artesana y crema de albaricoque, la ensaladilla de batata de Lanzarote, cherne y papas negras bien arrugadas con nieve de mojo y mojo mole X días, soja texturizada con crema de almendra de Tejeda con espuma de queso curado de Valsequillo y trufa, sashimi de atún adobado con migas de chorizo de Teror y crema de papaya asada, carrilleras de cochino canario a baja temperatura, puré de nabo y manzana de Valsequillo, Chinijo y helado de roscas caramelizadas, sabayón de koyak, gominolas de parchita, algodón de azúcar y shoot de regaliz.

Los siguientes en la cita con las Jornadas Gastronómicas Atlánticas serán Nacho Hernández (18 y 20 de julio), Marcos Tavío (5 y 7 de septiembre) y Jorge Peñate (7 y 9 de noviembre).