

# El requesón de As Neves, un ingrediente sin límites para los creativos de la cocina

» Esther Juan Salvadores: "Es un producto con unas grandes virtudes pero hay que tratarlo con mimo"

REDACCIÓN [AS NEVES]

"Es muy especial, complicado de trabajar por la textura que tiene, no llega a fundir... estamos ante un producto con unas grandes virtudes que hay que tratar con mimo para que el resultado sea perfecto" así califica al requesón la restauradora y profesora de hostelería Esther Juan Salvadores –discípula del vasco Martín Berasategui. Fue la encargada de dirigir el seminario de cocina "Delicias con requesón: tradición y modernidad en As Neves" que se impartió el lunes en As Neves, en el restaurante Casa Lola.

"El requesón marida de una forma excelente con el vino de Rubiós, no hay duda que pueden ser compañeros inseparables" asegura la profesora.

Los asistentes al seminario fueron en su mayoría personas interesadas en las innovaciones gastronómicas que no quisieron desperdiciar la oportunidad de aprender nuevas recetas que incluyan requesón.

El primer plato de esta experta fue "Cucharitas de pimiento asado con reducción de sousón y anchoa". Según explica Esther



El seminario de cocina, el lunes, en Casa Lola en As Neves. // Hernández

"los productos locales maridan muy bien con los vinos locales, pero aquí lo hacen de una forma tan especial que te sorprende siempre que se hace". En segundo lugar, la propuesta fue "lomos de pescada a la plancha con crema de grelos y requesón y crocante de Ibérico". En tercer lugar, la elección fue "centros de solombo con cebollitas acarameladas con miel y vino de rubios y patatas Pontenovo".

La profesora animó a los asistentes a cocinar con requesón y a no tomarlo sólo como postre.

