

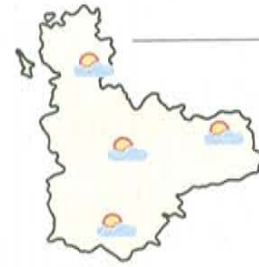
## EL TIEMPO EN VALLADOLID

Cielos poco nubosos, excepto algunas brumas matinales, con temperaturas mínimas en ligero a moderado descenso hasta dos grados y las máximas situadas cerca de los 20.



HOY

MÁXIMA 20°  
MÍNIMA 2°



MAÑANA

MÁXIMA 18°  
MÍNIMA 1°



Toda la información en... [www.eldiadevalladolid.com](http://www.eldiadevalladolid.com)



Los alumnos del Instituto Culinario de América visitaron ayer la Escuela de Cocina y elaboraron algunos platos con ingredientes locales. / FOTOS: JONATHAN TAJES

# Tapas y paella a la americana

Un grupo de 24 alumnos del Instituto Culinario de América, el más prestigioso del mundo, estuvo ayer en la Escuela de Cocina para elaborar algunos platos con ingredientes locales

ÓSCAR FRAILE / VALLADOLID

De la mejor escuela de cocina del mundo a una que está llamada a ser un referente gastronómico en España. Un grupo de 24 estudiantes del Instituto Culinario de América (el más prestigioso del planeta) visitó ayer las instalaciones de la Escuela de Cocina Fernando Pérez como parte de un itinerario que está llevando a estos alumnos por todo el país. Eso sí, la visita no se limitó a un recorrido por las instalaciones de la joven escuela, sino que los estudiantes norteamericanos tuvieron que mancharse las manos y demostrar entre fogones sus habilidades.

De este modo, elaboraron varias tapas dulces y saladas, además de lanzarse a cocinar una paella. Durante toda la mañana estuvieron coordinados por Miguel Ángel de la Cruz, de La Botica, en Matapozuelos; por Julián Arranz, de la Pastelería Arranz, en Pedrajas de San Esteban; y por el chef Loe Domínguez.

Los aprendices de cocineros tuvieron que desenvolverse en la



Varios alumnos del Instituto Culinario de América elaboran un plato.



Los estudiantes pasaron la mañana entre fogones.

elaboración de estos platos con productos de la tierra. Entre los ingredientes destacaban los piñones de Pedrajas, la morcilla artesana, las crestas de gallo o el aceite de oliva de Valladolid. También tuvieron la oportunidad de analizar y saborear diferentes blancos de Rueda de Agrícola Castellana.

**VIAJE DE 21 DÍAS.** La edad de los estudiantes estaba entre los 22 y los 26 años (son de último año de carrera) y todos ellos están disfrutando durante 21 días de un viaje organizado por toda España gracias a un programa impulsado por la propia Escuela de Cocina Fernando Pérez, que está especializada en este tipo de programas. Así, anteayer tuvieron la oportunidad de estar en Soria, donde visitaron una plantación de trufas. De hecho, buscaron este preciado ingrediente con los perros entrenados a tal efecto. Después comieron en Aranda de Duero. Hoy estarán en Segovia.

SORTEOS	
<b>Cupón Pro ciegos</b>	
LUNES 27/2/2012	60.588
MARTES 28/2/2012	99.705
MIÉRCOLES 22/2/2012	59.433
JUEVES 23/2/2012	04.644
SÁBADO 25/2/2012	63.849
Reintegros a la última cifra y primera cifra (decena de millar) del número premiado.	
VIERNES 24/2/2012	79.072
Serie	106
<b>El 7/39</b>	
JUEVES 23/2/2012	2-13-14-16-18-28-30
	R: 4
DOMINGO 26/2/2012	4-6-9-11-19-27-32
	R: 3
<b>Supercupón ONCE</b>	
DOMINGO 26/2/2012	60.358
Reintegro	8
Serie	026
<b>Lotería Primitiva</b>	
JUEVES 23/2/2012	1-23-30-33-46-47
	C: 44 R: 7
SÁBADO 25/2/2012	2-3-11-27-41-45
	C: 9 R: 3
<b>Bono Loto</b>	
LUNES 27/2/2012	4-6-14-26-43-46
	C: 23 R: 6
MARTES 28/2/2012	24-27-29-43-47-48
	C: 44 R: 1
MIÉRCOLES 22/2/2012	2-11-21-37-44-45
	C: 47 R: 1
VIERNES 24/2/2012	12-17-25-26-34-40
	C: 44 R: 2
<b>Gordo de la Primitiva</b>	
DOMINGO 26/2/2012	18-23-37-43-49
	Clave (reintegro): 6
<b>Euro Millones</b>	
MARTES 28/2/2012	1-10-17-33-48
	Estrellas: 2 y 3
VIERNES 24/2/2012	3-7-12-26-34
	Estrellas: 8 y 10
<b>Lotería Nacional</b>	
JUEVES 23 DE FEBRERO	
Primer Premio	02.808
Reintegros	2, 7 y 8
SÁBADO 25 DE FEBRERO	
Primer Premio	04.397
Reintegros	4, 5 y 7
<b>CUPÓN PRO-CIEGOS</b>	<b>99.705</b>
	Número premiado

## Restaurante CAMPOGRANDE

C/ Gregorio Fernández 4  
47006 Valladolid  
Tif.: 983 380 840

### Ensalada de pavo escabechado



#### Ingredientes: (para 4 personas)

1/5 l. de aceite de girasol  
250 cl de vinagre  
1 cebolla  
1 puerro  
4 dientes de ajo  
1 hoja de laurel  
Linosa granos de pimienta  
1 ramita de tomillo fresco  
250 cl de vino tinto de Toro  
1 Kg de pechuga de pavo (también podría ser capón o pollo)  
125 gr de ciruelas pasas  
125 gr de orejones  
Lechugas mezcla  
Cebollino fresco  
2 zanahorias  
4 pepinillos  
Sal Maldon  
Sal  
Vinagre balsámico  
4 rabanitos torneados  
1 copa de PX o similar

#### Elaboración:

En una cazuela ponemos en frío aceite, vinagre, cebolla en juliana, puerro en juliana, zanahoria entera, pepinillo entero, ajos enteros aplastados, pimienta en grano, sal, el tomillo, el laurel y las pechugas. Ponemos a fuego medio. Cuando esté a media cocción ponemos el vino. Cocinar hasta que esté escabechado. Por otra parte escabechamos las ciruelas y los orejones con la cebolla en juliana y el puerro en rodajas finas. Cambiamos el vino tinto por el PX o similar.

#### Montaje:

En un aro sobre una cama de lechugas ponemos el pavo cortado en láminas, encima un buque de las ciruelas y orejones escabechados. Aliñamos con la salsa del escabechado, decoramos con balsámico, la zanahoria, los pepinillos, rabanito, el cebollino y un poco de sal Maldon.