

# Tejiendo Redes

## PROYECTO PILOTO DE INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA PERIURBANA EN LA HUERTA DE MURCIA



Sábado, 2 de octubre de 2021

### TALLER DE BIODIVERSIDAD Y COCINA CIRCULAR EN LA HUERTA

Dentro del proyecto "Tejiendo Redes" y para finalizar el mismo vamos a realizar dos talleres versados en gastronomía circular y cocina sostenible, en el huerto Torre Salinas, que se basarán en la utilización de hortalizas de temporada cogidas directamente del huerto y su aplicación en la cocina circular y se aplicarán métodos sostenibles como la cocina solar.

#### Taller 1: Menú sostenible en la huerta.

- I. Ensalada de berenjena con trigo sarraceno.
- II. Tallarines de hortalizas de temporada con tomate seco y queso de cabra.
- III. Huevos revueltos cremosos con hortalizas a la griega.
- IV. Higos Melba con frutos rojos en almíbar y helado de vainilla.

#### Taller 2: Las verduras como complemento en cocina.

- I. Tomates y pimientos confitados.
- II. Coulis de pepino.
- III. Aceites aromatizados.
- IV. Batidos y zumos de verduras.
- V. Encurtidos caseros.

Lugar: Finca Torre Salinas. Murcia. Más información: [www.tejiendoredes.es](http://www.tejiendoredes.es)

Con el apoyo de:



Huerta de Murcia

Ayuntamiento de Murcia

AGUAS DE MURCIA



"Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales"