



Eligen primeros platillos para el recetario gastronómico de la Secretaría de Desarrollo Rural

- Creaciones elaboradas por estudiantes del ISAG con ingredientes de elaborados por productores chihuahuenses

La Secretaría de Desarrollo Rural (SDR), en coordinación con el Instituto Superior de Artes Gastronómicas (ISAG) seleccionó los primeros platillos que formarán parte del recetario gastronómico que publicará la dependencia.

Mediante esta iniciativa de la Dirección de Agronegocios, se promueven al menos con recetas desarrolladas por estudiantes del ISAG, quienes utilizan ingredientes de productores locales.

En esta primera edición participaron diez estudiantes que elaboraron entradas, platillos fuertes, postres y bebidas con productos regionales.

La jefa de Comercialización de la Dirección de Agronegocios, Erika Urrutia, dijo que el objetivo es fomentar el consumo de productos chihuahuenses, a través de recetas accesibles para el público.

Entre los platillos seleccionados para integrar esta primera edición del recetario se encuentra Rubí Picante, un chamorro glaseado con mermelada de fresa picante elaborada por Abuela Macha, acompañado de puré de maíz cacahuazintle y espárragos.

Además, el postre Rubí Noix consiste en una bolita de masa ligera y hueca, rellena de praliné elaborado con nuez garapiñada de La Gloria, acompañada de un topping de mermelada de cereza y tierra de nuez garapiñada, creado por Luis Quiñones y Micol Sánchez.

La evaluación estuvo a cargo de los chefs Edgar Rojano, Eduardo Torres y Sara Valle, quienes reconocieron la calidad, creatividad e innovación de las propuestas presentadas.

El proyecto continuará con nuevas degustaciones y concursos para elegir el resto de las recetas. La publicación estará conformada por 12 platillos.