11/03/2022

ÁNGEL LEÓN

Este es el cereal marino de Ángel León con el que se puede hacer pan, pasta o cocinar como arroz.

Esta noticia se puede encontrar en la web: https://www.ondacero.es/programas/julia-en-la-onda/audios-podcast/cocina-ana-vega/este-cereal-marino-que-puede-hacer-pan-pasta-cocinar-como-arroz_20220311622b72b7447ec100016935b0.html

En el segundo viernes de Cuaresma, Ana Vega, 'La Biscayenne' en Twitter, habla en 'Julia en la onda' de los potajes tan típicos de esta época del año.

Además, recordamos qué es lo que representa la Cuaresma y por qué no se puede comer carne. Y descubrimos qué lugares tenían una 'bula' que les permitía comer carne.

Por otro lado, en plena crisis del trigo causada por la guerra en Ucrania en la que el precio del pan va a subir progresivamente, el conocido como "Chef del mar", Ángel León, del restaurante Aponiente en el Puerto de Santa María (Cádiz), nos comenta que existe un cereal marino, llamado "zostera marina", con el que es posible elaborar pan, pasta o, incluso, cocinar como arroz y encima no tiene gluten.

Según explica, en las salinas de Cádiz se recogen casi 3.500 kilos de zostera por hectárea marina. Por lo que considera que "es una oportunidad para abrir los ojos y mirar al mar".

Asimismo, León censura que "se tiran casi 70 toneladas de pescado al mar, porque no queremos consumir pescado de descarte" ya que "nos enseñaron a comer 6-7 tipos pescados" y no salimos de ahí.