

Carmena prepara el almuerzo a seis estrellas Michelin en el Ayuntamiento

La alcaldesa de Madrid ha cocinado crema de lentejas, pavo escabechado y bombones de patata



Ayuntamiento de Madrid

La alcaldesa de Madrid, **Manuela Carmena**, ha recibido este lunes a **seis cocineros con estrellas Michelin** en el Palacio de Cibeles, a quienes ha preparado el almuerzo. Los seis cocineros son Óscar Velasco, (**Santceloni**, Hotel Hesperia), Paco Roncero (**La terraza del Casino**), Diego Guerrero (**DSTAgE Concept**), Ramón Freixa (**Ramón Freixa Madrid**), Ricardo Sanz (**Kabuki**) y José Carlos Fuentes (**El Club Allard**).

Manuela Carmena ha cocinado crema de lentejas, pavo escabechado con boniatos asados y salsa de Idiazábal con naranja en almíbar de naranja y salsa de limón. Para acompañar el café, la alcaldesa ha preparado bombones de patatas. **Carmena invitó a estos seis cocineros a almorzar al consistorio** madrileño el pasado enero durante durante la celebración del **Gastrofestival**, un encuentro anual que se celebra cada año en Madrid.

PUBLICIDAD



Replay

PUBLICIDAD



Soluciones Capilares



www.nhc.es

LO MÁS VISTO



Dos muertos y dos heridos de la misma familia en un accidente de tráfico en Madrid



En libertad la hermana de Diana Quer detenida por amenazar a su madre



La ecuación incomprensible de Metro: más viajeros y menos trenes



Guía para circular por el centro de Madrid a partir de



noviembre

Madrid a partir de

Carmena ha conversado con los cocineros sobre la alianza entre cocina y salud y además, **les ha regalado una colección de plantas aromáticas** –salvia, tomillo, laurel, hierbabuena, menta, romero–, procedentes de los viveros municipales.



El Mercado de Flores
tiñe de rojo navideño
el barrio de