

Agenda de Aragón



Gastronomía



XI Trufa-te 2018 - Gastronomía

Lugar:

Recinto de La Azucarera,

Horario:

Desde las 18:30h.

Fecha:

3 de Marzo del 2018

Precio:

Entrada gratuita

Valoración usuari@s:

Sin Valorar

[Ver más eventos en](#)[Ver más Gastronomía](#)

El recinto La Azucarera de Monzón es este año el escenario de Trufa-Te, feria y degustación popular de trufa que promueve cada año la Diputación de Huesca. A un precio de 2,50 euros que incluye consumición (agua, cerveza o vinos de la DO Somontano) se servirán unas 11.000 tapas elaboradas por 9 restaurantes de la comarca del Cinca Medio. Se han elaborado de manera que conforman un completo menú, por lo que hay entrantes, pescado, carne y también postres trufados. Se distribuirá un recetario de bolsillo con todas las fórmulas presentadas.

Se podrá adquirir trufa fresca en un puesto que instala la Asociación de Truficultores y Recolectores de la Trufa de Aragón y se instalará uno de los mercados agroalimentarios "Hecho en los Pirineos", con una veintena de productores de ambos lados de la frontera. La jornada estará amenizada por la

formación The Dazz Deva Soul. Además habrá dos talleres de identificación de trufa y se organizan visitas guiadas al castillo de Monzón y a la catedral de Santa María.

Participan en este menú de tapas 9 establecimientos del Cinca Medio. Estas son sus propuestas:

- Restaurante el Cacao (Monzón). Crema de queso con trufa negra, avellanas caramelizadas y compota de tomates asados.
- Restaurante Hostal Las Ripas (Alcolea). Arancini (bolitas de arroz) trufado con arroz brazal y la longaniza de Alcolea.
- Bar 4 Esquinas (Monzón). Sobre crujiente trufado de puré de patata con yema de huevo y langostino.
- Hostal el Portal (Alcolea). La merendola que mola (Bizcocho de morcilla, natillas de cebolla y mousse de queso)
- Restaurante Acapulco (Monzón). Trufa de la Ribagorza en brandada de bacalao sobre crema de calabaza con puerros y sus crujientes.
- Hotel Mas Monzón (Monzón). Bacalao en tempura de azafrán, chilindrón de morros de vacuno, merengue trufado, granny Smith y bastones de trufa.
- Restaurante Casa Santos (Albalate de Cinca). Crepineta de jarrete de ternera y mozzarella trufada con crujiente de queso y puré de monalisa y arbequina de Albalate.
- Restaurante Piscis (Monzón). Crème brûlée (espuma de choco blanco), yogur de Fonz y tuber melanosporum.
- Restaurante Caterin Pastelería Canela (Monzón). Trufa de chocolate con trufa negra de la Ribagorza.

Visita: www.dphuesca.es/trufa-te

Opiniones y Comentarios

Todavía no hay opiniones sobre XI Trufa-te 2018 - Gastronomía.

Tu opinión

Lo sentimos, pero debido al abuso de SPAM en comentarios, para escribir es necesario estar [registrado/a](#)

Más Información: [Cartelera](#) | [Conciertos](#) | [Exposiciones](#) | [Teatro](#)