

El tomate huevo toro, protagonista de la conferencia de Diego del Río en el IV Congreso Gastronómico



Noticias

El jefe de cocina del Restaurante el Lago, galardonado con una estrella Michelin, preparará el tomate huevo toro de tres formas: semiseco, licuado y granizado

El tomate huevo toro del Guadalhorce mostrará todas sus cualidades en el IV Congreso de Gastronomía que se celebra estos días en Andalucía Sabor, en Sevilla. [Diego del Río, jefe de cocina del Restaurante El Lago](#) [1], galardonado con una estrella Michelin, usará nuestro huevo toro como hilo central de su conferencia sobre ***La alta gastronomía defensora del producto local.***

Del Río ha preparado el tomate huevo toro del Guadalhorce de tres formas: semiseco en su **conocido plato *Tomate del terreno semiseco con queso de cabra de Archidona, rúcula y piñones***; licuado en una ensalada de verduras con jugo de tomate; y granizado acompañado de moluscos como la concha fina. Además, dará a degustar a los presentes tomates cortados en gajos, para que puedan degustarlos al natural.

El **Tomate Huevo Toro del Guadalhorce cultivado al Aire Libre** es un tomate de gran tamaño, de unos 500-600 gr de peso, color rojo intenso, de forma acorazonada y, al corte, su aspecto es lleno, sin apenas semillas, carnosos, completos y redondos en boca. Este producto, que se cultiva en el Valle del Guadalhorce, cuenta con un sello de calidad y ha sido protagonista de estupendas críticas por parte de reconocidos gastrónomos como José Carlos Capel o Mikel Zeberio.

Redacción

Enlaces:

[1] <https://twitter.com/Diegodel75>