

Leticia Martín abanderará la cocina de Ciudad Rodrigo en Estella-Lizarra

La cocinera del restaurante Estoril de Ciudad Rodrigo es una firme defensora de la despensa de su tierra. Esa pasión por los géneros de proximidad tendrá ocasión de demostrarla en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar en Estella-Lizarra del viernes 18 al domingo 20 de octubre

“San Marcos de Farinato” es la tapa con la que Leticia Martín, cocinera del restaurante Estoril, representará a Ciudad Rodrigo (Salamanca) en el Concurso Internacional de Estella-Lizarra. Acudirá a la cita, que está a la vuelta de la esquina, con una creación culinaria que lleva entre sus ingredientes el producto más enraizado en el acervo gastronómico mirobrigense: el farinato.

Leticia Martín es una experimentada cocinera que acude a difundir las bondades de su tierra allá donde se la requiere, ya sea en congresos gastronómicos o demostraciones de cocina en directo. Como no podía ser de otra manera, en el Concurso Internacional de Estella presentarán una tapa que tiene como ingrediente principal el producto más emblemático de la despensa de su localidad: el farinato.

Este embutido, con muchos siglos de historia, se ha convertido en los últimos años en una auténtica delicatessen. Antiguamente, por su contundencia, era consumido por los pastores para aguantar sus largas y duras jornadas de trabajo. Elaborado a partir de la mezcla de manteca de cerdo, miga de pan, cebolla, así como diferentes especias como el anís o el comino, que son cocinados a fuego lento, para obtener una masa homogénea que después se embucha y se ahúma.

Leticia Martín ha querido dar una vuelta de tuerca a este producto tradicional y para ello ha creado la tapa “San Marcos de farinato”, con los siguientes ingredientes: harina, huevos, azúcar, farinato, caldo de cocido, aceite, aguardiente, anís y almendra. En su creación combina magistralmente los sabores dulces del bizcocho característico de la tarta de San Marcos y los salados propios del farinato. La tarta se compone de varias capas que armonizan esa gama de sabores y se termina adornándola con almendra picada. En Estella la presentará en forma de lingote sobre un tapete de bambú.

La cocinera ha ideado esta tapa expresamente para la ocasión, “con el fin de representar a Ciudad Rodrigo y su gastronomía, utilizando nuestro producto estrella, el farinato, además de emplear otros ingredientes que evidentemente existían en la península durante la Edad Media.”

Leticia Martín espera realizar un gran papel en la localidad navarra “dado el éxito que está teniendo en nuestro restaurante, nos planteamos introducir la tapa en la nueva carta de otoño-invierno”, explica la cocinera, que muestra su ilusión por participar en el concurso, “Estoy muy contenta por acudir a este evento y representar a Ciudad Rodrigo, mi localidad, a la que llevo en lo más profundo de mi corazón”.

<https://www.villasmedievales.com/noticias/leticia-mart%C3%ADn-abanderar%C3%A1-la-cocina-de-ciudad-rodrigo-en-estella-lizarra>

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Ciudad Rodrigo - Salamanca](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje Castilla y León](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>