

¿Qué puedes hacer con una lata de conservas de pescados y mariscos?

Sacha Hormaechea nos demuestra en el taller magistral de Madrid Fusión “La cocina de las conservas de pescados y mariscos” sus ingeniosas propuestas culinarias con productos del mar en conserva.

Vigo, 28 de enero de 2014.-El prestigioso chef, Sacha Hormaechea, ha demostrado la versatilidad de las conservas de pescados y su experiencia con estos productos del mar en el **taller magistral “La cocina de las conservas de pescados y mariscos”**, organizado por ANFACO-CECOPESCA en la duodécima edición de Madrid Fusión.

Sacha Hormaechea preparó en directo un abanico de innovadoras recetas a partir de conservas de pescados y mariscos, demostrando tanto la calidad como el potencial que estos productos tienen en la restauración del más alto nivel. Estas ingeniosas propuestas culinarias con productos del mar en conserva estarán disponibles en el blog Club Amigos de las Conservas de Pescados (www.clubamigosdelasconservasdepescado.com/).

La participación de las conservas de pescados y mariscos en Madrid Fusión, se enmarca dentro de la Campaña de Promoción de las Conservas de Pescados y Mariscos que ANFACO-CECOPESCA desarrollará durante el año 2014 con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el Fondo Europeo de Pesca.