

Koldo Rodero participa en 'Fruit Fusión' de Tudela con recetas de alcachofa

• [EUROPA PRESS. PAMPLONA](#)

• El cocinero ha participado, junto a 'Garbancita', en una actividad titulada 'Diálogo en la cocina con Alcachofa de Tudela'

Actualizada 28/10/2015 a las 22:57

El cocinero **Koldo Rodero** y la comunicadora **Cristina Martínez 'Garbancita'** han participado este miércoles en el '**Fruit Fusión**' de Tudela con una actividad titulada '**Diálogo en la cocina con Alcachofa de Tudela**' en el que ha enseñado preparar varias recetas con esta verdura.

'Fruit Fusión', que ha comenzado este miércoles en **Tudela**, es un espacio destinado a la divulgación, innovación e interpretación gastronómica de los productos **hortofrutícolas** "para dar a conocer su calidad, variedad y versatilidad", ha explicado la organización del evento en un comunicado.

Koldo Rodero y Cristina Martínez han hablado del tiempo de cocción idóneo de las alcachofas, las formas de limpiarla para evitar su oxidación, así como las características de esta verdura.

En Navarra se cultiva únicamente la variedad de alcachofa 'Blanca de Tudela' que se distingue de otras por su forma más redondeada y por tener un orificio circular en la parte superior debido a que las brácteas u hojas no llegan a juntarse para cerrar la cabezuela. En 1988 esta variedad consiguió la **Denominación de Calidad 'Alcachofa de Tudela'** y en el año 2001 la Indicación Geográfica Protegida.

Koldo Rodero ha realizado, además, varias recetas con alcachofa de Tudela: una ensalada de alcachofas, nabo daikon y achicorias; un buñuelo de alcachofas y foie; un ragut de alcachofas, tuétano y erizo de mar; y un óleo con miel de alcachofas y ostras.

by Kalooga