

○ **VERA**

Exitosa participación del Vera Hotel en unas jornadas gastronómicas en Murcia

El restaurante veratense ya trabaja en la próxima edición de sus Jornadas de caza y especialidades en el mes de febrero

■ **JOSÉ LUIS RAMOS**
CORRESPONSAL

El prestigioso Restaurante Vera Hotel, ha participado esta semana en unas Jornadas Gastronómicas en Murcia como invitado para mostrar las excelencias gastronómicas de la provincia almeriense. El evento se ha celebrado concretamente en La Bodeguita, un establecimiento del más alto nivel culinario y de ambiente taurino, situado en una zona privilegiada de la capital murciana junto a la Plaza de Toros y el viejo Estadio de La Condomina.

El miércoles fue el día de Vera Hotel dentro de este nuevo evento gastronómico en el que han participado otros tres restaurantes procedentes de Pamplona y Murcia. El establecimiento, dirigido por Antonio Alba, desplazó hasta la vecina región a su segundo chef, Rubén Cordero, que acreditó su bien ganada fama de ser

uno de los jóvenes de mayor progresión en la cocina mediterránea, a través de un menú merecedor de los mejores elogios por parte de los comensales. Entre ellos se encontraba el propio alcalde de la capital murciana, Miguel Ángel Cámara, quien a la conclusión de la comida se adentró hasta los fogones para felicitar personalmente al cocinero madrileño de Vera Hotel.

Rubén Cordero presentó un amplio menú compuesto de seis platos. La orgía culinaria se inició con una Brocheta de pulpo a la gallega con pistacho y gelatina de pimentón, seguida de una Lasaña de morcilla con crema de pimiento del Piquillo y un Gazpacho manchego. Le siguió un sorprendente por delicioso Tomate relleno de chipirón sobre risoto negro y una Carrillera de ternera lacada precediendo al postre, consistente en una Brownie de chocolate con helado de leche acompañado de un Mojito en texturas que se hizo acreedor de los elogios del público.

XIII Jornadas de caza

Sin duda, Vera Hotel dejó bien alto el Pabellón almeriense en tierras



■ Los jóvenes Fran y Rubén dirigen la afamada cocina de Vera Hotel. / J.L.R.

murcianas como no podía ser de otra forma tratándose de un restaurante con una dilatada experiencia en eventos de este tipo. No en vano lleva doce años organizando con gran éxito de participación y crítica sus propias Jornadas Gastronómicas durante el mes de febrero, dedicadas a la cocina cinegética. En este sentido cabe indicar

que el restaurante veratense ya está trabajando en la organización de la próxima edición de sus jornadas para las cuales ya han confirmado su asistencia establecimientos de la máxima categoría procedentes de lugares que son auténticos santuarios del buen comer como Soria, Segovia, Granada y la propia provincia de Almería, entre otros.

CIUDADES