

## **El programa “España Directo” de TVE emite un espacio desde Segovia**

Amparo Barrio – El Adelantado

martes 15 diciembre 2006

El programa España Directo de la Primera de TVE emite hoy su espacio de gastronomía desde Segovia. Concretamente será desde las cocinas de tres restaurantes de la capital segoviana: Cándido, La Huerta de San Lorenzo y Maracaibo, que presentarán un menú representativo de sus respectivas cartas y encuadrados en la nueva cocina segoviana.

A este tipo de cocina se dedica el espacio gastronómico de “España Directo” todos los viernes, dirigido por Concha Crespo, periodista especializada en este ámbito. El resto de los días, este espacio está dedicado a la cocina tradicional y platos típicamente caseros de las diferentes comunidades autónomas españolas.

Concha Crespo, en su diario caminar buscando la nueva cocina española, se detiene hoy en Segovia [una vez más] para mostrar a toda España los excelencias de la segoviana. Del hotel Cándido ensalzaré el alojamiento del nuevo establecimiento, inaugurado hace pocas fechas, y se confiesa impresionada por el buen hacer del joven cocinero Iván de Abajo que le preparó una crema de foiegrás con gelée de moscatel, carrilleras de cochinillo en salsa (“todo un lujo”, según Concha), gominolas de café y sorbete de manzana verde.

De La Huerta de San Lorenzo, el programa de TVE recomendará una ensalada roja y blanca realizada a base de productos ecológicos como remolacha, acelgas crudas, maíz con salsa de roquefort.

Desde Maracaibo, único establecimiento desde el que se emitirá en directo sobre las 19.30 h., se podrá disfrutar de huevos escalfados con ajo arriero y patatas y se enseñará a hacer perlas de vinagre.