

JORNADA SOBRE LA TILAPIA EN EL CIFEA DE TORRE-PACHECO

28 MARZO DE 2018

D. Julián Pedreño, Presidente de la Asociación de Hosteleros de Torre Pacheco, detalla los platos que se han preparado para la jornada y que posteriormente se degustarán.

La asociación de hosteleros de Torre-Pacheco participa con los siguientes establecimientos y platos:

- **Venecia Gastrobar 3.0** -> Presenta un Ceviche, plato típico peruano que consiste en pescado crudo marinado con zumo de lima, cilantro y verduras.



- **Restaurante Triana** -> Prepara la tilapia a la Rondeña con verdura.



- **Restaurante Athabasca** -> Prepara 3 platos:

1. Paella de tilapia con calamares y mejillones.



2. Pastel de tilapia.



3. Lomos de tilapia a la plancha acompañados de pisto elaborado con verduras cultivadas en el CIFEA de Torre Pacheco.



Además la empresa **Ricardo Fuentes Salazones**, colabora con un salazón de tilapia.

