



Una Navidad para todos

Clara Villalón presenta sus propuestas para unas fiestas llenas de salud y sabor

- Recetas elaboradas in situ ante el público, protagonizadas por las doradas, lubinas y corvinas *Crianza de Nuestros Mares*
- El sello que garantiza los máximos niveles de frescura por su origen español
- Elaboraciones de una MasterChef para toda la familia, desde los más pequeños hasta nuestros mayores

(14 dic-2018). El madrileño **Mercado de la Paz** ha sido el enclave elegido para la presentación de las recetas elaboradas por la cocinera **Clara Villalón** para los menús más importantes del año. La concursante de MasterChef ha compartido con el público asistente a este mercado su particular visión de la época navideña.

En su intervención ante los compradores asiduos del mercado, esta cocinera ha realizado un recorrido por las ventajas que representa la utilización de los pescados de *Crianza de Nuestros Mares* en los menús más importantes del año. A su juicio, las ventajas que representa el origen nacional, ya que son pescados criados en nuestras aguas, justifican ampliamente su incorporación a las cenas y comidas más importantes del año.

Calidad avalada por el origen

Las doradas, lubinas y corvinas de Crianza de Nuestros Mares proceden, única y exclusivamente, de las aguas en mar abierto de las costas españolas. Gracias a esta proximidad, su frescura es incomparable, puesto que apenas pasan 24-36 horas desde que salen del mar hasta que el consumidor las disfruta en el punto de venta. Sus numerosos beneficios nutricionales las convierten en una óptima elección para todos los miembros de la familia.

Las máximas garantías de sabor y calidad son el punto de partida para que una cocinera como Clara Villalón haya desarrollado elaboraciones con toda la excelencia de una MasterChef pero, también, con toda la sencillez que necesitan los responsables de elaborar los menús navideños en las cocinas domésticas:



Nota de Prensa

- ✓ **Ceviche de corvina con puré de boniato y chips de maíz**
- ✓ **Poke de crudo de corvina y mayo-brava**
- ✓ **Tiradito de lubina a la madrileña**
- ✓ **Tartar de lubina, jengibre y pimienta rosa**
- ✓ **Dorada marinada con toques ahumados y remolacha**
- ✓ **Dorada soasada con naranja y chirivía**

Clara Villalón y *Crianza de Nuestros Mares* ponen al alcance de los foodies en casa el secreto para disfrutar de unas fiestas navideñas sin necesidad de pasar mucho tiempo en la cocina, sin tener que recurrir a técnicas y herramientas complicadas o de buscar ingredientes exóticos.

Más información

ramon.arias@agrfoodmarketing.com

FB: [crianzadenuestrosmares](#)

IG: [crianzadenuestrosmares](#)

www.crianzadenuestrosmares.com

TT: [@Nuestros_Mares](#)

www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA