



El chef Rodrigo de la Calle firma con Makro como asesor gastronómico

05-11-2013

Rodrigo de la Calle es el impulsor de la 'gastrobotánica', un concepto de cocina con vegetales que le ha valido una estrella Michelin. De la Calle desarrolla entre sus fogones un espacio culinario innovador con los vegetales de su entorno: flores, raíces, tubérculos, hongos, hortalizas, frutas, brotes, germinados, legumbres y cereales cuentan con un espacio fijo en su despensa.

Dentro del acuerdo alcanzado con Makro, **Rodrigo de la Calle** realizará labores de asesoramiento gastronómico y colaborará en el desarrollo de contenidos profesionales de la compañía. El primero de ellos, y con el fin de promover y potenciar el producto de temporada fue el '*Calendario verde*'. Y siguiendo esta línea, también se ha estrenado un '*Catálogo de recetas de hongos y setas*' por menos de tres euros, disponible tanto en los centros Makro, como en la página web de la compañía.

Las recetas de hongos y setas están dirigidas a profesionales de la restauración con los pasos de elaboración y el escandallo de las mismas. Las propuestas son: 'Champiñón relleno de gambas y ajos tiernos con jugo de remolacha', 'Mini hamburguesa de Angulas del Monte', 'Níscalos escabechados con verduras', 'Lasaña de Rebozuelos estofados', 'Ensalada de Amanita Cesárea y mozzarella con pesto de almendras', y 'Lomo de salmón con guacamole y Boletus'.

Los profesionales de la cocina también tendrán la posibilidad de aprender de los consejos de limpieza, conservación y elaboración de hongos y setas de Rodrigo de la Calle a través de los vídeos que se han publicado en el [Canal Makro Restauración](#) y en la página web.

Con este acuerdo, Makro amplía su cartera de asesores gastronómicos, entre los que ya se encontraban los cocineros **Íñigo Lavado** y **Ángel León**.

