



Makro 'ficha' al cocinero Ángel León, el chef del mar, como asesor gastronómico

09-07-2013

Makro y **Ángel León**, *Premio nacional de gastronomía 2012*, han firmado un acuerdo de colaboración, para que el chef del mar sea asesor gastronómico de la compañía. Para celebrar este acuerdo, Ángel León y Makro ofrecieron el pasado 5 de julio una parrillada de pescado a 500 clientes del centro de Barajas.

Ángel León es el chef del mar por excelencia, su cocina de investigación y raíces andaluzas tiene como base predominante el pescado y otros productos marinos, como algas e incluso plancton. Dentro de su acuerdo con Makro, Ángel León realizará labores de asesoramiento gastronómico y colaborará en el desarrollo de contenidos profesionales de la compañía.

El primero de estos contenidos ha sido una propuesta de recetas de pescado azul a menos de 2 euros. Son recetas dirigidas a profesionales de la restauración que incluyen los pasos de elaboración y el escandallo de las mismas. Las propuestas son: *Sardinias ahumadas sobre berenjena quemada*, *Melva con fideos*, *Albóndigas de bonito*, *Boquerones marinados en zanahoria y comino*, *Caballa en adobo* y *Ensalada fresca de jureles*. Además, se incluyen consejos de conservación y elaboración de cada uno de estos seis pescados azules.

Los profesionales de la cocina también tendrán la posibilidad de aprender de los consejos de Ángel León a través de los vídeos que se irán publicando periódicamente en el canal de '[Makro Restauración](#)'.

"Mi objetivo en esta colaboración es que los clientes de Makro conozcan los pescados que me emocionan, que son los de temporada, los más desconocidos y menos apreciados, pero que encajan en mi filosofía" dijo Ángel León en la presentación de este acuerdo, realizada en las instalaciones de Makro en Barajas.

El responsable de clientes horeca de Makro, **Rubén Mariscal**, afirmó que *"la estrategia de la compañía es ser el primer socio de los restauradores. Para nosotros es muy importante la innovación en la restauración y Ángel León nos va a ayudar a transmitir este mensaje a nuestros clientes"*.

Como colofón a la presentación de este acuerdo, Ángel León y Makro obsequiaron a los clientes que se encontraban en el centro de Barajas a una parrillada de pescado, preparada por el chef y su equipo. Más de 500 personas disfrutaron de un delicioso plato de pescado y colaboraron con 1 euro por cada ración, que se donó a la ONG Acción Contra el Hambre, organización que lucha por erradicar el hambre en el mundo.

Como en otras ocasiones, Makro ha contado con la colaboración de Amyce (Asociación de Maîtres y Camareros de España) en el servicio de los platos elaborados por Ángel León y en el servicio del vino ofrecido, el Camino de Castilla Verdejo (una de las marcas exclusivas de Makro).

Este acto es una demostración más de la apuesta de Makro por el pescado azul, fuente de salud y también de rentabilidad y diferenciación para el hostelero. Makro tiene muy presente el posicionamiento local del pescado de litoral, hecho que valoran y reconocen los clientes ubicados en zonas costeras. La compañía entiende el pescado azul como una fuente de diferenciación, sostenibilidad y salud.

www.makro.es