

## SOLOBUEY Y CANAL COCINA Y SU 'DESEO CARNAL'

- ✓ Durante el mes de mayo se emite este monográfico de 22 capítulos sobre carne, patrocinado por la empresa distribuidora con más solera de España
- ✓ Los chefs Alberto Chicote, Víctor Enrich, Joaquín Felipe, César Martín y Sergio Pérez muestran la elaboración de recetas con buey, ternera o carnes alternativas, entre otras

Madrid, mayo de 2009

El saber no ocupa lugar. Y SOLOBUEY (Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. 91 507 12 32. [www.solobuey.net](http://www.solobuey.net)) se ha propuesto llevar a todos los hogares los conocimientos adquiridos durante cuatro generaciones dedicadas a la distribución de las mejores carnes. Por ello, se ha embarcado como patrocinador en el último proyecto televisivo de Canal Cocina: **Deseo Carnal**. Se trata de un monográfico sobre carne de 22 capítulos que pretende dar a conocer los diferentes tipos y variedades, sus cortes y los mejores trucos para su elaboración.

Los programas se emitirán en el canal temático (disponible en Digital +, Imagenio, ONO y varias plataformas de televisión por cable) durante todo el mes de mayo con tres pases diarios: 10.00 h., 17.30 h. y 00.30 h. Sin duda, una ocasión única para aprender de la mano de los profesionales que mejor conocen este alimento.

Y es que María de Blas, responsable de SOLOBUEY, ha reunido a un equipo de auténtico lujo para elaborar deliciosas recetas con sus productos. Cinco chefs, -Alberto Chicote, Víctor Enrich, Joaquín Felipe, César Martín y Sergio Pérez-, desvelarán el arte de cocinar la carne a través de originales creaciones con todo tipo de piezas. Desde los productos estrella de la empresa madrileña, el buey gallego y la ternera de la Sierra de Guadarrama, hasta las novedosas carnes alternativas (cebra y bisonte) pasando por la caza y clásicos como el cochinillo o el cordero.

Estos cocineros, con perfiles muy diferentes, aportan diversas maneras de entender e interpretar los alimentos, gracias a la total libertad concedida a la hora de elaborar sus guiones. "Hemos querido que mostrarán cuáles son sus cortes y técnicas preferidas. Creo que eso les ha permitido transmitir más naturalidad", afirma María de Blas.

**Alberto Chicote**, quien lleva 10 años dirigiendo la cocina de NODO, representa la fusión. Siempre seducido por los sabores orientales, elabora en uno de los programas un original *Steak Tartar de buey aliñado con aires de Oriente*.

**Víctor Enrich** inauguró hace cuatro años el restaurante que lleva su nombre y propone en esta serie platos como *Cochinillo confitado en manteca y aceite, patata al mortero y chutney de pera*. El joven chef utiliza un auténtico cochinillo lechal, otra delicatessen de la empresa de la familia De Blas.

**Joaquín Felipe**, responsable de los restaurantes Villa Real y Urban, prepara un original corte como son las *Castañuelas caramelizadas con ñoquis de calabaza y jugo de hinojo*. Las castañuelas son las glándulas salivares del cerdo ibérico, porque de eso se trata, de aprender cosas nuevas.

**César Martín**, chef de Balzac y referente madrileño en platos de caza, realiza entre otros, y como no podía ser de otra forma, un *Arroz cremoso con pato azulón y setas*.

**Sergio Pérez**, un auténtico maestro que imparte clases en el aula de cocina de su empresa Chefslab, crea ante las cámaras recetas como el *Ossobuco de ternera estofado*. Un plato de siempre con un toque profesional que sorprenderá al espectador por su sencillez y vistosidad.

Además, quienes quieran poner en práctica las lecciones aprendidas lo tienen muy fácil. SOLOBUEY dispone de un servicio de venta a domicilio para particulares, que permitirá emular a los maestros utilizando la misma materia prima de máxima calidad. No hay excusas. Es tan fácil como consultar los productos en la página [www.solobuey.net](http://www.solobuey.net), que incluye una descripción detallada de cada uno. El cliente elige y, por teléfono o e-mail, realiza el pedido con una compra mínima de 30 €. De 08:00 a 15:00 horas, se pueden realizar los encargos en el teléfono 91 507 12 32 y, fuera de ese horario, en el contestador automático 91 507 15 09. En cuanto al correo electrónico, la dirección es [luisdeblas@solobuey.net](mailto:luisdeblas@solobuey.net). En un máximo de 24 horas, se entrega el producto en cualquier punto de la península, con el único incremento de precio derivado de los portes, si se encuentra fuera de Madrid.

Aires News Comunicación [www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775  
[isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)

Jorge del Castillo  
Tel. 91 535 45 14  
[jorge@airesnews.com](mailto:jorge@airesnews.com)