



Cursos de cocina con ciencia de la Politècnica

R. V.

VALENCIA. El jueves se celebra el Día Nacional de la Nutrición y, como desde hace seis años, la Universitat Politècnica de València ha organizado esta semana el taller 'Cocinando con ciencia

el futuro'. Esta vez lo hace con un nuevo formato y un menú audiovisual de diferentes recetas que los pequeños podrán seguir y cocinar desde sus casas en la web de la Politècnica. Los protagonistas serán los cereales, tema central del Día de la Nutrición.

Investigadores y profesores de la ETS de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la Universitat Politècnica de València (ETSIAMN-UPV), en colaboración con experimentados chefs, han preparado cuatro platos: un desayuno energético con avena, un arroz de longanizas; garbanzos y patatas; barritas de frutos secos y cereales y una focaccia semi integral de calabacín, queso y romero.