**La cocina del Bicentenario, un honor a la tradición**

***El chef Hugo Véliz se presentó en Caminos y Sabores con una adaptación de la técnica “cabeza guatiada”. Así, La Rioja inició la serie de clases dedicadas a rescatar los sabores típicos de nuestra cocina.***

Caminos y Sabores se llenó de aromas de La Rioja con la elaboración de una receta que fusionó el vino torrontés, el oliva, las nueces y el conejo. Para esta oportunidad, Hugo Véliz adaptó una técnica ancestral llamada “cabeza guatiada”. Esta consiste en cocinar una cabeza de animal bajo tierra durante 8 a 10 horas. La pieza se adoba con hierbas y especias, se envuelve en una masa o un papel madera y se lleva a un pozo de tierra calentado con mucho fuego.

Por sexto año consecutivo, el chef riojano representó a su provincia con un plato típico de su tierra “Conejo perfumado con torrontés riojano y chañar. Cocinado en adobe”. Véliz comentó: “Elegí este plato cuando me dijeron que estaba en la cocina del Bicentenario y sentí el desafío de adaptar la antigua técnica de cocción a un horno eléctrico, y con una carne representativa hoy de La Rioja, que es una de las mayores productoras de conejo a nivel país. A la cocina de Caminos y Sabores traje mi provincia. Creo que es lo que cada emprendedor tendría que hacer, mirar hacia adentro”.

El desafío entonces fue la adaptación de esta técnica a un horno eléctrico. “En una fuente donde colocamos barro, harina y tierra coloqué un conejito con verduras, un poquito de chañar, vino torrontés riojano, verduras, todo macerado y dentro de una bolsa de cocción para que quede aislado del barro. A la fuente le puse 1 cm de barro y cubrí la pieza de nuevo con barro y lo llevamos a una cocción durante 1 hora y media a 180 grados hasta que el barro esté duro. Este año lo presenté con una salsa dulce de vino torrontés riojano con las uvas que traje de La Rioja”, comentó Véliz.

El reconocido chef riojano aseguró en Caminos y Sabores que es importante rescatar estas formas de hacer cocina, sus técnicas y también productos que ya no se usan mucho. “Creo que nosotros, los chefs, somos los encargados de mantener esta nueva cocina argentina. Todos creen que la cocina regional es la humita, la empanada y el locro pero tenemos que revalorizar lo antiguo y traerlo de nuevo, y crear. Somos los encargados de recuperar la historia y mantener a nuestros productos vivos”, apuntó Hugo Véliz, quien abrió el jueves abrió el ciclo de Cocina del Bicentenario que se lleva a cabo todos los días a las 17 horas en la Cocina 1 de Caminos y Sabores, hasta el 10 de julio en La Rural.