

NOTA DE PRENSA

La rula de Avilés y hostelería Comarca Avilés-UCAYC, promocionan el bonito

La Rula de Avilés, y la sección de hostelería de la Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca (UCAYC), han unido sus esfuerzos en la promoción de una de las especies de pescado más característica del verano, el bonito, cuya costera ha empezado hace breves fechas y que es subastado en las instalaciones de la Rula como paso previo a su comercialización en las pescaderías.

La web de la lonja avilesina, www.ruladeaviles.es, recoge en su sección "rincón del consumidor", 10 recetas ofrecidas por otros tantos restaurantes de la comarca, promocionando de esta forma este manjar que forma parte de las cartas de la restauración local y de los hogares de la comarca, y de toda Asturias.

En dicha sección se recogen los ingredientes y formas de elaboración del bonito, prestando de esta manera un servicio público al consumidor.

"Bonito en rollo a nuestro estilo", "Tacos de bonito del Cantábrico al ajillo", "Lomo de bonito a la brasa", "Tacos de bonito marinado a nuestro estilo", "Escalopines de bonito a la sidra", "Bonito en rollo", "Bonito a la plancha", "Bonito San Telmo", "Cachopo de bonito con salsa de sidra" y "Marmitaco de bonito con mariscos", son las recetas elaboradas por los restaurantes Casa Tataguyo, Sal de Vinos, El Café de Pandora, Alma Mater, Sidrería Cabruñana, La Cantina de Villalegre, Sidrería Yumay, Casa Marisa, Casa Moisés y Sidrería La Colonial, respectivamente, y que se pueden consultar en la web de la lonja avilesina desde hoy.

La información de las recetas, se complementa con unos datos de los restaurantes que generosamente han suministrado esta información tales como su dirección, páginas web, días de descanso o direcciones de correo electrónico.

Avilés, 20 de junio de 2018