



Nota de Prensa

La magia del Qüenco de Pepa Muñoz encerrada en una aceituna de autor

- Una receta única y original de un alimento milenario reinterpretado por una chef referente en el sector gastronómico
- Rompiendo moldes: aceituna en un pesto y en un tartar
- #ElRetoDeLaAceituna: valorar un producto con el potencial gastronómico que merece



(feb. 2020). La aceituna de mesa es un pilar de nuestra tradición con una probada excelencia gastronómica. Un alimento de calidad del que **se pueden elaborar platos desde el entrante hasta el postre**. Pepa Muñoz, una de las chefs más reconocidas de nuestro país, ofrece una muestra del aprovechamiento de su potencial. Su elaboración para #ElRetoDeLaAceituna refleja su pasión por los productos vegetales y frescos que forman la excelencia gastronómica.

Su reinterpretación de la aceituna plasma su apuesta por este alimento milenario al incorporar la Aceituna Manzanilla sin hueso **tanto en el tartar como**



Nota de Prensa

en el **pesto**, reemplazando con nota a los componentes habituales de estas elaboraciones y ofreciendo **una puesta al día** de estos clásicos:

[*Pesto de Aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz*](#)

Una campaña creada para potenciar un producto

Ricard Camarena, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Pepa Muñoz y Pepe Rodríguez han sido los cinco chefs embajadores del #ElRetoDeLaAceituna, creado por la **Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna**. Este desafío ha comenzado con 50 cocineros retados que, a su vez, se han sumado al desafío de retar, provocando la **consolidación** como uno de los alimentos estrella del **siglo XXI**.