



CULTURA 🐝 GASTRONÓMICA

RECETAS

Especial Navidad



¿CÓMO SERÍA LA RECETA IDEAL DE ALCORCÓN?



ESCUELA DE FORMACIÓN ONLINE

ALCORCÓN APRENDE

140 cursos digitales en 8 áreas de formación

- Diseño y programación
- Calidad y prevención de riesgos
- Marketing y ventas
- Legislación y administración
- Ofimática
- Idiomas
- Recursos Humanos
- Medioambiente, I+D

Más info y reserva de plazas en

www.imepe-alcorcon.com





La receta de Alcorcón

¿Cómo sería hace siglos una receta típica de Alcorcón? Con esta pregunta arrancaba todo. El divulgador Miguel Ángel Velarde hacía un esfuerzo de imaginación histórica para detallar los ingredientes y el cocinero Pablo García Vázquez se ponía manos a la obra para traerla al siglo XXI. El resultado se puede leer en estas páginas y desborda talento y creatividad.

Esa mirada hacia el pasado nos permite imaginar cómo era la alimentación de los alcorconeros cuando nuestra ciudad era sólo un pequeño pueblo castellano: legumbres, cereales, caza menor y ganadería familiar; algo de huerta, melonares, viñas... y la olla en el hogar como centro de la creatividad culinaria.

Del mismo modo, alzar la vista hacia el futuro es un ejercicio de imaginación estimulante en el que la simplicidad y la practicidad de antaño dan paso a la complejidad y el deleite de la gastronomía de hoy. Justo en eso estamos y, por ese motivo, le hemos pedido a un grupo de cocineros y cocineras de Alcorcón que nos desvelen sus secretos y nos muestren esas recetas a las que les tienen un particular cariño; las que mejor les representan y las que, a la vez, mejor nos representarán a nosotros si alguien, en una Navidad de otro siglo, siente también la curiosidad de saber cómo éramos a través de lo que comíamos.

> Raquel Rodriguez Tercero / presidenta del Imepe y concejala de Formación, Empleo, Proyectos europeos y Feminismo

Edita

Imepe Alcorcón. Calle Industrias, 73. 28923 Alcorcón, Madrid,

Diseño

M&Ms studio

Impresión:

Egumedia XL

Ignacio López Isasmendi, Rafael de Rojas y restaurantes y establecimientos de Alcorcón.

Depósito Legal:

M-35734-2021

Suscripciones en:



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad, ni parte de esta publicación, pueden reproducirse o transmitirse por ningún tipo de procedimiento electrónico y mecánico, incluidos los de fotocopia, grabación magnética o cualquier almacewnamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del autor.



Tradición, innovación y creatividad

La excelente calidad que ofrece el tejido hostelero y gastronómico de nuestra ciudad es una seña de identidad de Alcorcón, consolidada gracias a unos establecimientos y espacios culinarios que, día tras día, refuerzan nuestra cultura gastronómica y ratificada por la experiencia de las personas que acuden a los bares, restaurantes y resto de locales de nuestra ciudad.

Este recetario es sólo un pequeño ejemplo de la calidad que ofrecen y el gran trabajo que realizan los cientos de profesionales del sector en Alcorcón, un ámbito vital y con protagonismo propio en la actividad económica de nuestra ciudad, que cuenta con extraordinarios restaurantes, bares, cafeterías... que forman parte de la identidad del municipio.

En estas páginas podréis encontrar una muestra de la tradición, la innovación y la creatividad culinaria que se reparten a lo largo de nuestra ciudad y de las que



disfrutan a diario tanto los vecinos y vecinas de la ciudad como los visitantes que acuden al municipio.

Alcorcón está firmemente comprometido a seguir ofreciendo iniciativas para revitalizar el sector de la hostelería y a consolidar con nuestro apoyo institucional las propuestas de los establecimientos hosteleros de la ciudad para seguir fortaleciendo la gastronomía como seña de identidad y riqueza cultural del municipio.

Natalia de Andrés / Alcaldesa de Alcorcón



PRIMER PLATO

P.06 La fabada de Ingazu

P.08 Las alcachofas de Vagalume

P.10 El risotto de

Orinoco **P.12** El boniato de

Masa Madre **P.14** La sopa de

Oam Thong
P.16 Las setas de

Al Oeste del Pisco
P.18 La paella de
Muver Plaza

SEGUNDO PLATO

P.20 La liebre de Tapeo Bros

P.24 La albóndiga de Aurum

P.26 El tataki de Kasiba **P.28** El pollo de Feng

P.28 El pollo de Feng

de Los Caracoles **P.30** El rape de De Julián

P.31 Las albóndigas de Cafetería Centro de Empresas

P.32 El conejo de Al fondo hay sitio

POSTRE

P.34 El coulant de Nude CakeP.36 El bizcocho de Artesanos

del Café y Té

NOTICIA

P.38 Esmasa, haz tu magia





Socia y jefa de cocina en Ingazu, empezó muy joven en el legendario Casa Portal de Madrid. Cuando cerró, en 2015, decidió. con su marido, abrir su restaurante en Alcorcón, "y de momento no podemos estar más contentos con la decisión", afirma. Los premios y diplomas por su cachopo y su fabada confirman la acertada decisión y su buena mano.

¿Qué tiene de bueno trabajar en Alcorcón?

Llegamos aquí por casualidad, pero estamos encantados. Es una ciudad lo suficientemente grande para tener un buen número de potenciales clientes y está muy cerca de otras ciudades también grandes. Fue una buena elección.

¿Qué es lo que más valora cuando come en un restaurante?

Por supuesto, la comida. Es la razón principal por la que se va a un restaurante, pero también el servicio. Si te sientes atendido y comes bien, no importa lo demás. Ahora, todo el mundo se fija mucho en la decoración, y es importante, pero no me gusta cuando en una crítica u opinión sobre un restaurante empieza por decir lo bonito que está.

¿Por qué ha elegido esta receta?

Carmen Fernández

Jefa de cocina "Si te sientes atendido y

comes bien, no importa lo demás"

Porque es el plato más representativo de la cocina asturiana, aunque últimamente el cachopo también esté muy extendido, quizás demasiado.

¿Qué hace tan especial su fabada?

Principalmente la calidad de los ingredientes. Siempre selecciono la mejor materia prima, con productos con Indicación Geográfica Protegida.

¿Qué es para usted la cocina asturiana?

Es la cocina a la que he estado ligada desde siempre de manera profesional y, después, de manera personal, con lo que me identifico mucho con ella.

¿Suele veranear en Asturias?

Ahora vamos casi todos los veranos, aunque me-

nos. Antes sí que pasábamos allí más tiempo, cuando vivían los abuelos de mi marido.

¿Cuál es su plato favorito de la carta?

Quizás la fabada, aunque cuando estás viendo los mismos platos a diario es dificil que te apetezcan. Por eso es una alegría vivir en un lugar que ofrece tantas posibilidades cuando nos llega un día libre.

¿Qué le supuso participar en el certamen Alcorcón Cultura Gastronómica?

Una oportunidad para llegar al público que aún no nos conocía. Creemos que si hacemos de Alcorcón una capital gastronómica irá en beneficio de toda la hostelería y de la ciudad en general.

¿Un consejo que le haya ayudado?

Decía mi jefe en Casa Portal, Diego Fernández, que la suerte puede influir, pero mucho más el trabajo. Es otra manera de decir la frase de Picasso: que la inspiración te pille trabajando.

FABADA ASTURIANA

Con este clásico de invierno, *Ingazu* ganó en 2018 y 2019 el segundo premio a 'La mejor fabada de Madrid'.

DIFICULTAD: Baja TIEMPO: 3 horas COMENSALES: 6 personas

INGREDIENTES:

- 500 gramos de fabes I.G.P.
- 2 chorizos asturianos
- 1 morcilla asturiana
- 1 trozo de lacón
- 1 trozo de panceta
- Agua

PASOS

- 1. Poner *les fabes* a remojo en abundante agua fría para que no queden secas (aumentarán mucho de tamaño). Dependiendo de la calidad, hay que tenerlas a remojo entre 8 y 12 horas.
- 2. Poner *les fabes* a cocer con el mismo agua del remojo a fuego fuerte.
- 3. Con la ayuda de una espumadera, ir quitando toda la espuma que va apareciendo.
- 4. Echar el compango. El compango es el chorizo, la morcilla, el lacón y la panceta.
- 5. Es el momento de bajar el fuego y dejarlas cocer muy despacio: dependiendo de la calidad de les fabes, entre 2 y 4 horas. Hay que probarlas: deben aplastarse contra el paladar con la lengua fácilmente.

EL TRUCO: Cada cierto tiempo (unas tres veces) se echa un vasito de agua fría para "asustarla". Eso, para la cocción y evita que cristalice el almidón.

EL TOQUE: Fabes I.G.P. y embutidos con el sello asturiano Alimentos del Paraíso. Con buenos embutidos no hace falta añadir nada más, ni verduras ni sal.

Y SI LAS QUIERES YA Y NO PUEDES ESPERAR TANTO REMOJO...

Ingazu

Paseo Castilla, 7. 910 22 44 89. restauranteingazu.es







ALCACHOFAS CONFITADAS EN ACEITE DE OLIVA CON ALMEJAS EN SALSA DE ALBARIÑO

Desde *Vagalume*, *Javier Carrera*, cocinero y propietario, aparca en esta ocasión su flameante barbacoa de piedra volcánica para cocinar una exquisitez de temporada con toque gallego.

DIFICULTAD: Media

TIEMPO: 2 horas y 20 minutos COMENSALES: 2 personas

INGREDIENTES:

- 4 alcachofas
- 300 gr. de almejas
- 1 copa de vino albariño
- 100 ml. de aceite de oliva virgen
- 1 diente de ajo negro
- 200 ml. de fumé de pescado

PASOS:

- 1. Lo primero que hay que hacer es limpiar las alcachofas, cortando sus tallos desde la base, pelándolas y quitando el extremo seco.
- 2. A continuación, introducir las alcachofas en aceite de oliva virgen en una olla a baja temperatura durante aproximadamente dos horas. En este proceso se controla la temperatura del aceite para que, en lugar de freirse, las alcachofas se confiten.
- 3. Una vez confitadas, retirar y dejarlas escurrir situándolas boca abajo.
- 4. Mientras tanto, una vez lavadas las almejas, saltearlas con una cucharadita de aceite de oliva virgen y medio diente de ajo negro.
- 5. Posteriormente, añadir una copa de vino albariño Vagalume, dejándolo reducir a la mitad aproximadamente. Una vez reducido, agregar el fumé de pescado dejando cocer todo durante 3 minutos.
- 6. Emplatar uniendo las alcachofas a las almejas previamente bañadas con la salsa.

EL TOQUE: La presentación de Javier pasa por abrir las alcachofas en flor, marcarlas en la plancha cuando esté bien caliente y servir en el plato añadiendo las almejas en la salsa de su albariño, Vagalume.

Y SI LO DE CONFITAR NO ES LO TUYO...

Vagalume

Avenida de la Libertad, 15. 608 71 67 55. vagalumealcorcon.com

RISOTTO CON SHIITAKES Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO

Gloria Salazar, propone un risotto clásico con intensidad japonesa desde el nuevo 'delivery' *Orinoco Healthy Food*, el vástago saludable de Orinoco Cakes, a cargo de su hija Gloria Barreto.

DIFICULTAD: Media
TIEMPO: 30 minutos
COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES

- 300 gr. de arroz de grano redondo (arborio o carnaroli)
- 200 gr. de setas shiitake frescas o congeladas
- 150 gr. de champiñones portobello frescos o congelados
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1,5 litros de caldo vegetal
- 70 ml. de vino blanco (vegano)
- 50 gr. de queso parmesano vegano (o levadura nutricional)
- 50 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 ramitas de tomillo
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida al gusto

RECETA:

- 1. Pelar y cortar la cebolla y el ajo en dados pequeños.
- 2. Limpiar y cortar las setas y champiñones en láminas gruesas.
- 3. Verter el aceite de oliva en la cacerola. Calentar y agregar la cebolla, el ajo y sofreír lentamente. Añadir el arroz y tostar un par de minutos. Salpimentar.
- 4. En otra sartén, saltear las setas y reservar.
- 5. Agregar el vino y esperar a que se evapore.
- 6. Mientras, calentar el caldo, Cuando rompa a hervir, bajar el fuego al mínimo y tapar para que se mantenga caliente sin hervir.
- 7. Añadir dos tazas de caldo caliente e ir removiendo el arroz mientras se va cociendo. Cuando se consuma el caldo, agregar un poco más y seguir removiendo. Repetir sin prisa hasta que el arroz esté hecho y absorba el caldo. A media cocción, incorporar las setas
- 8. Fuera del fuego, añadir la mantequilla y mezclarlo bien para que se integre con el arroz y loa hongos.
- Espolvorear con el queso parmesano vegano y decorar con el tomillo para servir bien caliente.

EL TOQUE: Si lo quieres aún más cremoso, puedes añadir un poco de nata vegetal o tofu antes de sacarlo del fuego.

Y SI PREFIERES QUE TE LO PREPAREN PARA LLEVAR A CASA... Orinoco Healthy Food

Calle de la Cañada, 13. 641 52 71 22.





BONIATO ASADO AL HORNO CON BRÓCOLI, 🖊 ZANAHORIA, SETAS Y ALIOLI DE MANZANA VERDE

El boniato tiene la facultad de provocar amor al primer bocado. Carlos G. Torres facilita el flechazo con una sabrosa receta cien por cien vegetariana, como todas las de *Masa Madre Vegan Food*.

DIFICULTAD: Media TIEMPO: 1 hora COMENSALES: 4 personas

- 2 boniatos medianos
- 1 brócoli
- 2 zanahorias grandes
- 300 gr. de setas de ostra
- 3 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Tomillo y romero fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de alcaparras pequeñas
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 200 gr. de garbanzos cocidos
- 4 cucharadas de mayonesa vegana
- 1 trozo de manzana verde ácida
- Sal, pimienta, pimentón de la Vera, semillas de comino

PASOS:

- En una bandeja de horno poner los boniatos cortados por la mitad con pequeñas incisiones transversales. Pintar con aceite de oliva. En otra bandeja, el brócoli
- y la zanahoria cortados en trocitos muy pequeños, pero de similar tamaño para que se ase homogéneamente. Sazonar con sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva virgen extra y cubrir con el tomillo y romero fresco.
- Meter al horno a 180 grados el boniato (30 minutos) y las verduras (20 minutos). El boniato estará asado cuando se pueda meter con facilidad la punta de un cuchillo.
- En una sartén, sofreír las setas con dos dientes de ajo picado. Cuando estén tostadas, añadir perejil fresco y una cucharada de vinagre de manzana y esperar a que reduzca.
- En la misma sartén (para no ensuciar mucho), tostar una pizca de semillas de comino e incorporar los garbanzos con sal y pimentón.
- En esa sarten, añadir un dedo de aceite de oliva y, cuando esté muy caliente, echar las alcaparras hasta que se abran formando pequeñas flores.

- En un recipiente, mezclar 4 cucharadas soperas de mayonesa vegana con el trozo de manzana verde finamente picada y un diente de ajo también picado.
- Sacar las verduras del horno v desechar las hierbas aromáticas. Emplatar con medio boniato por comensal. Acompañarlo con verduras, garbanzos, setas al ajillo,
- algunas alcaparras fritas y una cucharada de alioli de manzana por
- LA EXCUSA: Ahora, en los meses de otoño y de invierno, en plena temporada, es el momento de disfrutar un plato compensado nutricionalmente, saciante e hipocalórico.
- EL TOQUE: Para acompañar le van bien una buena copa de vino tinto vegano de los que se vinifican en Murcia, una kombucha o simplemente agua con gas y lima exprimida.

Y PARA EXPLORAR MÁS RECETAS VEGANAS EN CALLES CON NOMBRE DE FLOR...

Masa Madre Vegan Food

Calle Amapolas 10, local 4 (entrada por calle Nardos, frente al 55). 91 287 12 98 y 610 81 12 32. masamadrevegan@gmail.com

El sencillo secreto tras la receta estrella del restaurante *Oam Thong*, cuyo chef en Alcorcón es *Carlos Martínez*, son los crujientes tallarines bañados en 'leche dorada', el curry tailandés.

DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 1 hora COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES:

- 3 pechugas de pollo
- Leche de coco
- Cúrcuma
- Cilantro
- Tallarines de huevo
- Cebolleta
- Lima

PASOS:

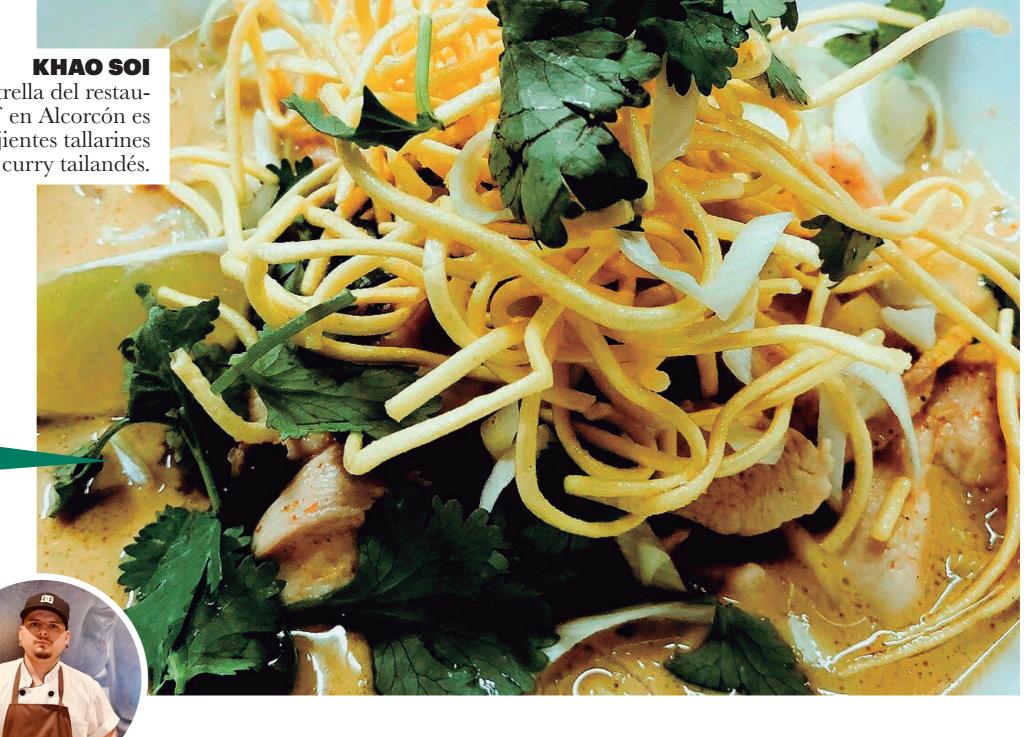
- 1. Cocinar el pollo con la leche de coco y la cúrcuma.
- Cocer los tallarines.
- Z. Cocer for tallarmes.
- 3. Freír una parte para que se pongan crujientes. Añadir sal.
- 4. Servir en un bol con los tallarines cocidos abajo y los crujientes arriba.
- 5. Adornar con cilantro y lima.

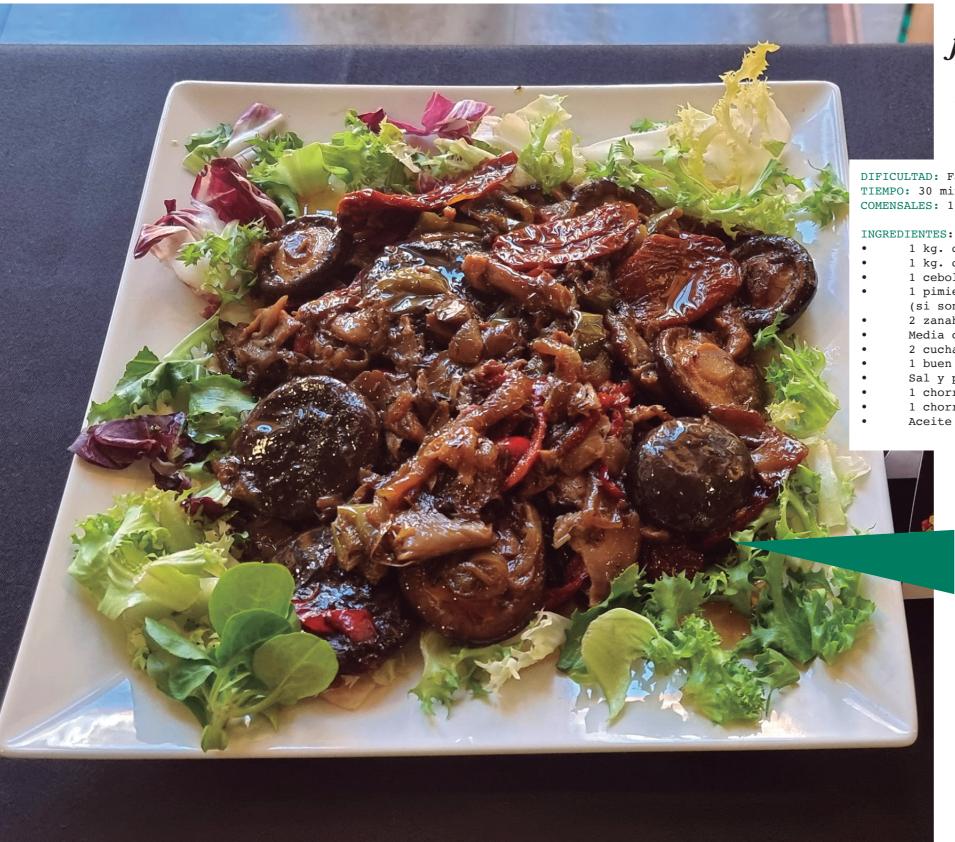
EL SECRETO: Ideal para una experiencia tailandesa sin picante.

Y SI AÚN NO TE ATREVES A MEZCLAR SABORES EXÓTICOS EN CASA...

Oam Thong

Calle Parque Bujaruelo, 15. 91 041 73 15. oamthong.es





SETAS Y VERDURAS CONFITADAS

José Luis Amaya trae la intensidad de la seta shiitaki a este plato apto para vegetarianos del restaurante Al oeste del Pisco, un rincón 'western' en Alcorcón.

DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 30 minutos COMENSALES: 10 personas

- 1 kg. de setas shiitake
- 1 kg. de setas de concha
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo y otro verde
 - (si son grandes, con medio vale)
- 2 zanahorias gorditas
- Media cucharada (tamaño café) de cominos
- 2 cucharadas (tamaño café) de azúcar
- 1 buen chorro de miel de romero
- Sal y pimienta al gusto
- 1 chorrito de vino Pedro Ximénez,
- 1 chorrito de salsa teriyaki
- Aceite de oliva

- En un wok o una sarten con un buen fondo (tambien puede hacerse en una olla) poner medio dedo de aceite de oliva a fuego lento.
- Cortar en juliana los pimientos las zanahorias y la cebolla y añadir al aceite caliente.
- Cuando las verduras estén casi pochadas añadir la sal y la pimienta al gusto del comensal.
- Añadir media cucharadita de cominos en grano.
- Si las setas son muy grandes cortarlas y, sobre todo, quitarles los tallos en cualquier caso, ya que los de la shiitake tienen un sabor nada agradable para el paladar.
- Comprobar que las verduras estan pochadas y, en ese momento, añadir las setas. Seguir cocinando la mezcla a fuego lento.
- Cuando las setas suelten casi todo el agua, comprobar con una cuchara o una paleta de madera que se parten facilmente.

- Añadir vino, salsa teriyaki, azúcar y miel.
- Remover bien durante 5 minutos, sin abandonar la regulación de la cocina a fuego lento.
- 10. Hecho todo esto, deberán reposar con el calor residual en lo que se tarda en poner la mesa.
- LA EXCUSA: Es un plato saludable y para todo tipo de comensales, muy adecuado para vegetarianos o veganos.
- EL SECRETO: La seta shiitake, el ingrediente más destacado de la receta, proporciona al plato un intenso sabor umami carnoso, con aromas ahumados. Además, tiene fama de que ayuda a reforzar el sistema inmunitario.

Y SI QUIERES ESTAR SEGURO DE QUE TUS SETAS SON DE LAS COMESTIBLES...

Al oeste del Pisco

Avenida de las Retamas, 80. 650 27 15 03.

aloestedelpisco.com

PAELLA DE MARISCO

Yuliana Yancu, desde **Muver Plaza** propone una receta que siempre apetece, más los domingos. Un clásico que, a poco que salga el sol, se disfruta en su terraza frente al Ayuntamiento.

DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 40 minutos COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES:

- 500 gr. de arroz
- 1 litro de fumé de pescado artesanal
 - 1/2 kg. de calamares
- 1/2 kg. de gambas
- 1/2 kg. de
- langostinos 8 mejillones
- 1/4 kg. de almejas
- 1/2 kg. de tomate
- natural entero pelado
- Ajos, pimientos rojo y verde y sal

PASOS:

- 1. Calentar el aceite, echar los calamares y sofreír un poco.
- 2. Añadir los pimientos verde y rojo.
- 3. Añadir tomate triturado y sal cuando se haya pochado el pimiento.
- 4. Añadir las almejas y un poco de pimentón.
- 5. Ubicar el sofrito sobre la paellera y hervir.
- 6. Añadir el arroz cuando entre en ebullición.
- 7. Dejar 20 minutos cociendo.
- 8. Dejar 5 minutos de reposo.

EL TOQUE: La proporción canónica es de una medida de arroz por dos de agua.

Y SI A TI EL ARROZ SIEMPRE TE QUEDA O DURO O PASADO... Muver Plaza

Calle Clavel 1, Frente al Ayuntamiento. 916 12 17 31.













"Mi teoría es que un plato tradicional de Alcorcón debía contar con carne de caza menor guisada en olla o puchero con abundantes legumbres", explicaba el divulgador Miguel Ángel Velarde en esta revista. ¿Sería posible recrearlo en pleno siglo XXI? El joven cocinero Pablo García Vázquez aceptó el reto y lo tradujo en una tapa de vanguardia. Puro Alcorcón concentrado.

Son pocas las poblaciones de nuestra Comunidad, más allá de la capital, que pueden presumir de contar con algún plato típico, como la olla del segador, en Navalcarnero, o la caldereta de toro, en Hoyo de Manzanares, sin olvidar las aclamadas empanadillas de nuestros vecinos mostoleños. Todas ellas comparten una cultura gastronómica heredera de la cocina manchega tradicional, con múltiples influencias traídas por viajeros de todo el mundo para sorprender a la corte madrileña y que acababan recogiendo las recetas populares.

Pero si hay algo que unifica la gastronomía popular no solo en nuestra Comunidad sino en todo el mundo, es la cultura del aprovechamiento.

Por ello, cuando nos preguntaron por un plato típico en la historia de Alcorcón, y sin tener constancia de su existencia reconocida (por lo menos el que escribe estas líneas no la tiene), nos lanzamos a imaginar una cocina popular, deudora de la gastronomía de la Mancha y que aprovechase aquello de lo que disponía más a mano.

No sorprenderemos a nadie si decimos que uno de los oficios funda- Para encontrar referencia a otra de las actividades mentales en Alcorcón fue durante siglos el de alfarero. La intensa proque ocuparon a buena parte de nuestros vecinos, la ducción y la calidad de sus barros han dado fama a nuestro municipio y caza, nos remontaremos al siglo XVI. En las relacio-

por cocinas de todo el país.

Pero no solo de barro vive el alcorconero. Como ya contábamos en el segundo número de esta revista, Pascual Madoz explicaba en 1850 que el trabajo de la tierra en el término municipal también daba sus buenos frutos: "... produce en bastante cantidad, trigo, centeno, avena, algarrobas, guisantes, habas, garbanzos de bueno calidad y cebada para el solo consumo de la población". También eran conocidos los berros de Alcorcón. Prueba de ello es cómo el escritor Eugenio Noel, en su obra Un toro de cabeza en Alcorcón, y al hablar del arroyo Meaques, que nace en nuestro Ventorro del Cano, dice: "Gracias pues, a ese arroyo cuyos berros son los mejores del mundo, Alcorcón es un pueblo famoso y sus barros tan conocidos como sus berros".

nes del monarca Felipe II, respondiendo a la pregunta formulada de "...qué animales, cazas y salvajinas se crían y hallan en ella" se respondía que "...caza no tiene ninguna más de algunas liebres, y son pocas, porque la tierra es rasa...". Este recurso debió crecer mucho a lo largo de los años pues en el siglo XIX ya asistían los más altos representantes de la aristocracia nacional a la famosa finca de la Venta de la Rubia para participar en multitudinarias monterías a caballo, aunque es razonable suponer que el común de los mortales se conformaba con cazar algún conejo o liebre para enriquecer el guiso del día.

Por tanto, si juntamos estas tres actividades (alfarería, agricultura y caza), podemos lanzarnos a proponer un plato para homenajear nuestra tradición gastronómica; uno que aportase una importante reserva de energía para resistir las largas jornadas en el campo, compuesto por carne de caza menor y guisado en olla o puchero de producción propia, con abundantes legumbres de nuestras tierras y acompañado de una sana ensalada de verduras frescas.

Y así es como surge la propuesta que hemos hecho para homenajear a nuestra tradición gastronómica: un guiso de judías con liebre con una ensalada de berros y tomates frescos. Que aproveche.



Miguel Ángel Velarde

Arquitecto y autor del blog Alcorcón en la memoria.



LIEBRE BROS

En **Tapeo Bros** interpretan con técnicas de hoy una

receta probable hace siglos.

DIFICULTAD: Alta TIEMPO: Más de 12 horas COMENSALES: 6 personas

INGREDIENTES:

- Liebre eviscerada, limpia
- 2 litros de tinto de Madrid
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 3 zanahorias
- Laurel, sal y pimienta

OTRAS ELABORACIONES:

- 1 salsa de verduras con cebolla, puerro, zanahoria, harina y Pedro Ximénez
- 1 crema de boniato con mantequilla en pomada
- 1 crema de judiones con morcilla de Burgos, tocino, chorizo de León, espinazo, cebolla y pimientos
- 1 gelée de berros con romero y hojas de gelatina
- 1 guarnición con pétalos comestibles, micromezclum y hierbas aromáticas de La Venta de la Rubia



PASOS

Macerar durante 24 horas la liebre con la cebolla, la zanahoria, el ajo, el laurel y el vino tinto.
 Cocerla durante 10 horas a fuego muy lento hasta que el hueso se separe de la carne sin esfuerzo. Ir añadiendo agua cuando sea necesario.

- . Moldear la carne en redondo.
- 4. Reservar el caldo sobrante.
- 5. Hacer una salsa con un sofrito de cebolla, puerro y zanahoria en *brunoise*. Cuando se dore, añadir harina y tostarla. Añadir Pedro Ximénez, dejar que evapore y añadirle el caldo de la liebre. Triturar.
- 6. Hacer una crema de boniato: asando el boniato con mantequilla en pomada en el horno, a 180 grados y durante una hora. Triturar.
- 7. Hacer una crema de judiones: cocer los judiones con carne y verduras en sofrito, a la manera tradicional. Retirar las carnes y triturar.

 8. Hacer un gelée de berros: infusionar romero, escaldar los berros, unirlo, tamizarlo, hervir el aceite y, ya templado, añadirle la gelatina.

 9. Hacer una cama de micromez-
- 9. Hacer una cama de micromezclum, pétalos y hierbas aromáticas de La Venta de La Rubia: lavanda, romero, tomillo...

Y SI ADEMÁS DEL PASADO QUIERES VISITAR EL FUTURO A BASE DE TAPAS...

Tapeo Bros

Plaza Sierra de Gredos, 3.

A sus 34 años, tras pasar por cocinas inglesas, irlandesas, italianas, alemanas, avulenses, leonesas y, por supuesto, madrileñas, decidió volver a Alcorcón. Aquí ha creado Tapeo Bros, una fórmula de tapas de alta cocina a precio fijo junto a su hermano Daniel, que se encarga de la barra. Partiendo de las indicaciones históricas, ha imaginado la tapa Liebre Bros con los ingredientes clásicos de Alcorcón.

¿Cómo fue el proceso creativo?

ocina, incluso alta cocina"

blo García Vázquez cinero "En formato tapa se puede hacer

> Seguí las indicaciones históricas pensando en lo que se comía en el pueblo, como los judiones y el berro, que era importante. Luego he añadido el mezclum, las flores y el humo, que representa los aromas del campo de Alcorcón.

¿Con qué vino lo acompañarías?

Con uno de Navalcarnero, seguro, hay vinos estupendos en Madrid. Mi hermano Daniel se queda con un tinto de garnacha, que es tipica de la zona y complementa la frescura de la huerta, con esos tonos frescos del vino joven.

¿Cuál es la filosofía de Tapeo Bros?

Intentar dar al cliente una cocina de calidad fresca y de mercado: tiene que ser de temporada, creativa y urbana, como nosotros, que somos callejeros, gente de a pie de Alcorcón. Sólo le damos al cliente algo que le daríamos a mi madre, si no, no sale de la cocina.

¿Qué significado le da al formato tapa?

Es un emblema, la porción que comes cuando estás tomándote una cervecita con los amigos o un vino con tu mujer. Veíamos que se estaba degradando un poco e intentamos darle la importancia que se merece. En formato tapa se puede hacer buena cocina, incluso alta cocina.

¿Cómo se ve dentro de 5 ó 10 años?

Me gustaría llegar a tener mi propio restaurante, a semejanza de los hermanos Sandoval. Espero haber contribuido con mi hermano a la gastronomía de Alcorcón. Nosotros somos de Alcorcón y queremos triunfar en Alcorcon, si es que llegamos a triunfar.



ALBONDIGA AL COBO

Desde su excepcional ubicación en el Parque de los Castillos, **Aurum Fusión**, nos propone una receta de **Iván García Coronado**, una contundente albóndiga perfumada de trufa.

> DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 30 minutos COMENSALES: 2 personas

Iván García Coronado

Cocinero "Nuestra filosofía es coger un buen producto y llevarlo a cualquier continente"

Este joven cocinero se ha formado en Madrid y ha trabajado en restaurantes como Pirata's (Alcorcón), Aynaelda (Madrid) y La Pappardella (Marbella). Actualmente, se ocupa de la cocina del restaurante gastronómico Aurum, que cumple ahora un año.

¿Cuál es la historia tras esta receta?

En casa de mi abuela Carmen siempre se han comido albóndigas una vez por semana. El mes pasado estuve en el restaurante Cobo Estratos, en Burgos, y me enamoré de la albóndiga de Miguel Cobo, que eran grandes como las que hacía mi abuela. Así que están cocinadas con su receta, pero con el recuerdo y el cariño de mi abuela.

¿Cuál sería el toque secreto del plato? Mi secreto es potenciar la salsa de tomate con

ostras y pescado fermentado.

¿Cuál es la filosofía de Aurum?

Cogemos un buen producto nacional o local y lo llevamos a cualquier continente. Que te puedas trasladar a la India con unas carrilleras al curry, al Sahara con un arroz del desierto o a China con un pato cantonés en pasta *brie*.

¿Quiénes son sus referentes?

Daviz Muñoz, Abraham García y Miguel Cobo. A Dabiz le sigo desde niño y cada vez que leo algo sobre él o cuando veo su serie El Xef se me pone la piel de gallina. Con él creo que comparto algunas cualidades como ser completamente indeliberado, la espontaneidad y la creatividad a la hora de unir sabores. Abraham es puro temple, de él aprendí que no debes dudar de ti mismo. Y Miguel es una gran persona con una enorme humildad.



INGREDIENTES:

- 130 gramos de ternera
- 70 gramos de carne de cerdo
- Cebolla
- Vino blanco
- Harina
- Caldo de pollo (casero)
- Patata
- Nat
- Mantequilla
- Sal
- Ajo
- Trufa
- Kéfir de coco
- Pereji
- Bechamel elaborada con harina, mantequilla y leche
- Puré de patatas con mantequilla y sal.
- Cebollino, canónigos y salsa de coco

PASOS:

1. Para la masa de la albóndiga de ternera y cerdo mezclada, realizar una picada de ajo y perejil con una bechamel trufada, añadiéndosela a la masa mixta.

2. Para la bechamel trufada:

hacer una salsa con cebolla, trufa, tomate, vino blanco, sal, perejil y un consomé, formando una roux con la harina y el consomé. 3. Colar el resultado y cocer

la albóndiga en el caldo.

4. Elaborar un puré (35 gr.)de patatas con mantequilla y sal.5. Emplatar la albóndiga en

una cama de puré de patatas, regándola con su propio caldo y decorándola con kéfir de coco, cebollino y canónigos.

Y SI OUIERES CONOCER AURUM...

Aurum Fusión

Parque de los Castillos. 91 074 43 48. aurumfusion.com



Sherwin Huab
Cocinero "El mestizaje bien aplicado enriquece todos los orígenes"

Llegó a España en el año 1996 directo desde Filipinas. Trabajó y aprendió durante años en algunos de los mejores restaurantes japoneses de Madrid "y con algunos de los mejores chefs", explica. Hasta que le llegó la oportunidad de ser chef él mismo. Su primer restaurante, compartido con otros dos socios, es Kasiba. Desde aquí ganó los primeros premios de las categorías Platos y Tapas en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

¿Por qué ha elegido este plato?

Porque es fácil de preparar en casa.

¿Cuál es su plato favorito de la carta?

Es muy difícil elegir sólo uno, todos están creados con el mismo cariño y con parecidas premisas. Queremos que nuestra carta sea global para que se adapte a nuestro concepto de Kasiba.

¿Qué supuso ganar en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica?

Una gran satisfacción, porque ocurrió al poco tiempo de haber abierto nuestro restaurante.

¿Qué recetas y recuerdos de su infancia están presentes en su cocina?

Multitud de comidas de mi isla natal de Luzón. Productos completamente naturales y muy variados, con una elaboración sencilla.

¿Por qué fusión? ¿Por qué no eligió comida puramente filipina?

El mestizaje bien aplicado enriquece todos los orígenes. Intento coger lo mejor de los sabores que conozco y fusionarlos para realzar la base. Me encanta la comida japonesa, pero también mucha otra asiática en general.

¿Quién es su referente en la cocina?

El chef Gordon Ramsay y el chef Matsuhisa son mis referentes. También admiro a todos los que me enseñaron al llegar a España.

¿Qué tiene aún de española la cocina filipina y qué tiene de filipina la española?

En Filipinas, de España están los torreznos, la pasta, algunos guisos y el pan. En España no veo una influencia clara de Filipinas.

¿Qué le gusta comer en Alcorcón?

Me gusta probar todo lo que veo con buena pinta. De todo se puede aprender y me encanta comer.



TATAKI DE ATÚN AL HUMO

La receta del tataki de *Kasiba*, ganador del I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, detallada y con un meticuloso emplatado.

DIFICULTAD: Media TIEMPO: 30 minutos COMENSALES: 1 persona

INGREDIENTES:

- 150 gr. de lomo de atún
- 60 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de pimiento rojo
- 25 gr. de ajo laminado
- 90 gr. de cebolla roja
- 25 ml. de vinagre de arroz
- 60 ml. de vodka
- 2 gr. de pimienta sezhuan
- 6 gr. de azúcar blanco
- 15 gr. de jengibre rallado

Flores de pensamiento

- 950 ml. de Agua
- 5 gr. de sal fina
- 8 gr. de hondashi
- Salsa spicy chile
- Pamplina
- Masago Arare
- Humo de carbón

PASOS:

- 1. Preparar el chutney: freír el pimiento, quitarle la piel, limpiarlo y trocearlo. Saltear los trozos de pimiento en un wok durante unos minutos y añadir todos los ingredientes. Batirlo todo y colarlo. Enfriar.
- 2. Limpiar el lomo de atún.
- 3. Colocar sobre la parrilla de carbón (o sobre la plancha). Hacerlo vuelta y vuelta dejando el interior crudo.
- 4. Rebanar en 10 láminas de tamaño similar.

EL TOQUE: Se emplata minuciosamente: el atún se sitúa sobre el chutney y se decora con salsa spicy chile con un toque de soplete, tras lo que se añade masago arare, pamplina y una flor de pensamiento. Se ahuma dentro de una campana de cristal y se sirve con el humo sobre el tataki.

Y SI NO HAY FORMA DE QUE NOS SALGA COMO A SHERWIN...

Kasiba.

Calle Islas Cíes, 7. 91 044 18 50. restaurantekasiba.com





CAZUELA DE POLLO THAI

Esta receta de **Tao Gao** es un buen exponente del tipo de cocina panasiática que propone Feng: de raíces chinas como su propietaria, Qiao Lian, apuesta por elaboraciones sencillas y producto fresco.

DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 20 minutos COMENSALES: 1 persona

segundo plato / feng

INGREDIENTES:

- Pollo
- Hojas de limón
- Hojas de lima
- Verduras al gusto
- Salsa cremosa de chili poco picante

PASOS:

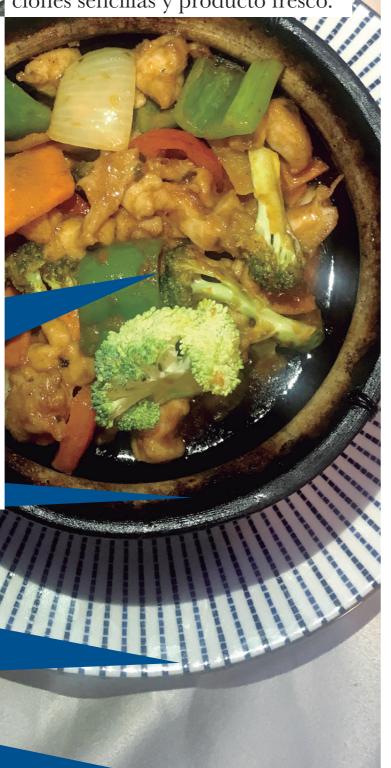
- Trocear el pollo y las verduras en dados de tamaño similar. Saltear bien en un wok.
- Añadir la salsa y las hojas de limón y de lima picadas.
- Cocer hasta alcanzar al punto en una cazuela caliente.

EL TOQUE: El pollo thai suele ir acompañado de gran cantidad de especias, muchas de ellas picantes, pero aquí el cocinero lo deja a nuestra elección.

Y SI PREFIERES DISFRUTARLO EN UN COMEDOR DE AIRE ZEN...

Feng

Calle Islas Cíes, 3. 91 642 71 58.



DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 2 horas COMENSALES: 25 personas

INGREDIENTES:

- 5 kilos de callos
- 4 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Pimienta negra
- Cayena
- Clavo
- Azafrán
- 2 litros de caldo de carne
- 1/2 litro de vino

PASOS:

Cocer los callos durante una hora y media.

Hacer el sofrito.

Añadir los callos al sofri-

to y mezclar.

Y SI HOY TIENES MÁS CUERPO DE BARRA QUE DE COCINA...

Los Caracoles Calle Mayor, 68. 678 38 10 62.



Se sirven todo el año, pero son un plato típicamente invernal. Desde Los Caracoles, Irma Bravo propone una receta abierta, con lo básico, para dejar espacio a la creatividad y la buena mano del cocinero.



LOMOS DE RAPE EN SALSA MARINERA

Julián Abad Gonzalo propone un pescado con fama de feo, pero el más versátil de los que tiene en la carta del restaurante **De Julián**, con una salsa que realza su elegante textura y su sabor amariscado.





DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 1 hora COMENSALES: 2 personas

INGREDIENTES:

- 250 gr. de rape
- 3 almejas
- 2 mejillones
- 3 langostinos
- Cebolla
- Pimiento
- Ajo
- Laurel
- Fumé de pescado

PASOS:

- En una sartén, sofreir la cebolla, el ajo y el pimiento.
- Cuando esté medio dorado, sazonar el rape con sal y un poco de harina.
- Mezclar con la cebolla, dejar dorar un poco, dar la vuelta y flambear con un chorro de coñac.
- Añadir después el fumé, un poco de salsa de tomate y polvo de colorante.
- Añadir mejillones, almejas y langostinos pelados.
- Dejar cocer unos 10 minutos aproximadamente y, si después la salsa queda algo liquida, añadir un poco de harina hasta que adquiera un ligero espesor.
- Sacar en el plato los lomos de rape y decorar con los mejillones y la salsa en la que se ha cocido el rape. Añadir un poco de perejil decorativo.

EL TRUCO: La receta debe servirse bien caliente para que la salsa conserve su textura y no se vuelva demasiado gelatinosa.

Y SI NO TE ATREVES CON UN PLATO DE PESCADO TAN DELICADO...

De Julián

Calle Argentina, 3. 91 621 07 94.

restaurantedejulian.com



presenta Samira Belorche, desde la Cafetería Centro de Empresas, sus ricas albóndigas de sepia en salsa de piñones y arroz basmati aromatizado. TIEMPO: 3 horas COMENSALES: 2 personas

INGREDIENTES:

- 1 rebanada de pan de molde
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Perejil
- Sal
- Pimienta

• Para la salsa:

- Cebolla
- Tomate
- Fumé de pescado casero
- Piñones

Para el arroz aromatizado:

- Arroz basmati
- Laurel
- Ajo
- Clavo
- Canela en rama
- Esencia de anís

- Picar la sepia.
- Mezclar ajo, perejil, sal, pimienta, un huevo y una rebanada de pan de molde.
- Triturar todo y mezclar con la sepia. Amasar.
- Dejar reposar en la nevera un mínimo de 2 horas.
- Formar las bolitas y pasarlas por harina de pescado para freírlas sólo un poco.
- Hacer la salsa sofriendo cebolla, tomate, piñones y fumé. Batir y pasarlo por un chino.
- Añadir las albondigas y dejarlo cocer tapado y a fuego bajo. Poner maizena si no espesa.
- Añadir el arroz basmati aromatizado: machacar en un mortero laurel, ajo, clavo, canela y esencia de anís y cocer en el agua en que se hervirá el arroz.

Y SI PREFIERES PROBAR LAS ALBÓNDIGAS ORIGINALES...

Cafetería Centro de Empresas Calle Quimicas, 2. 912 88 88 64.







Al fondo hay sitio, punto de encuentro de los aficionados de la Agrupación Deportiva Alcorcón, propone de la mano de Marta Esteban una receta clásica, sabrosa y 'findesemanera'.

DIFICULTAD: Fácil TIEMPO: 40 minutos COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES:

- 1 conejo troceado
- Ajo
- Sal y pimienta
- Laurel
- Harina
- Vino blanco
- Caldo de pollo
 - Aceite de oliva

PASOS:

- 1. En una sartén, calentar dos cucharadas de aceite de oliva, añadir 4 dientes de ajo enteros, sin pelar, con un corte al centro, dorar y retirar.
- 2. Salpimentar los trozos de conejo y añadirlos a la sartén hasta que estén dorados.
- 3. Añadir una cucharadita de harina, vino blanco, caldo de pollo, laurel y los ajos anteriormente retirados.
- 4. Dejar cocer a fuego medio durante 30 minutos. Retirar y emplatar.

Y SI EN TU CASA NO HAY SITIO PARA COCINAR....

Al fondo hay sitio Travesia de Soria, 2. 657 45 91 58.







DIFICULTAD: Media TIEMPO: 3 horas COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES:

- 150 gr. de chocolate
- 150 gr. de mantequilla
- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 70 gr. de harina
- 1 pizca de sal

PASOS:

- Mezclar en un bol la mantequilla y el chocolate previamente derretido hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Batir los huevos y el azúcar hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
- Mezclar lo anterior y añadir la harina (previamente tamizada). También añadimos el toquecito de sal.
- En este caso, pasar a moldes individuales de silicona de 100 gramos. Esta misma receta valdría también para un coulant para compartir en molde de 25 centímetros de diámetro.
- Meter al congelador la mezcla durante un tiempo aproximado

COULANT DE CHOCOLATE

Paula Beer, finalista en el concurso 'La mejor tarta de queso de la Comunidad de Madrid 2022' de Acyre, comparte, desde el obrador de **Nude Cake**, la receta de su explosivo volcán de chocolate.



Introducir en el horno durante 12 minutos a 180 grados.

EL TOQUE: La repostera recomienda utilizar chocolate con 70 por ciento de cacao, huevos M y elaborarla a temperatura ambiente.

Y SI LA MATEMÁTICA DE LOS DULCES ES DEMASIADO COMPLEJA PARA TI...

Plaza Príncipes de España, 1 Posterior, Local 9.

688 25 01 17.



BIZCOCHO DE LOTUS

Gracias a esta esponjosa receta de **Rosa Calvo** es posible replicar en casa una parte de la calidez hogareña y los sabores como de domingo en casa de la abuela de **Artesanos del Café y Té**.

DIFICULTAD: Media
TIEMPO: 1 hora
COMENSALES: 4 personas

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite de girasol
- 100 gr. de nata
- 250 gr. de harina de trigo
- 12 gr. de impulsor
- 6 o 7 galletas partidas
- 100 gr. de crema de lotus
- Unos fideos de chocolate para decorar.

PASOS:

- 1. Batir los huevos con el azúcar hasta blanquear.
- 2. Añadir el aceite y la nata y batir sin que baje mucho la mezcla.
- 3. Añadir la harina y el impulsor tamizado y mezclar sin bajar la masa.
- 4. Añadir los trocitos de galletas a la masa.
- 5. Engrasar un molde de unos 22 centímetros de diámetro y hornear a 170 grados centígrados durante 45 minutos.



- 6. Pinchar antes de sacar del horno y ver si estä. Si sale limpio, es que ya está.
- Dejar enfriar y decorar con la crema de lotus y una galleta.

Y SI LOS BIZCOCHOS TE DAN TERNU-RA, PERO NO GANAS DE COCINAR... Artesanos del Café y Té Plaza de las Fraguas. 91 156 49 57.





VUELVE LA SEMANA EUROPEA DE LA PREVENCIÓN **DE RESIDUOS**

Por segundo año consecutivo, Esmasa trae a Alcor- Además, la empresa pública desplegará en la excón la Semana Europea de la Prevención de Residuos, una iniciativa de la Comisión Europea que tiene como objetivo fomentar hábitos de consumo sostenibles y concienciarnos sobre la importancia de reducir, reutilizar y reciclar nuestros residuos.

en el Teatro Buero Vallejo. Los protagonistas, una vez más, serán los niños y niñas de los colegios públicos de Alcorcón, que asistirán a un espectáculo de magia preparado por los propios trabajadores de Esmasa: "Haz tú la magia". En la función se muestran las potencialidades que tienen los residuos si los depositamos en los contenedores para separarlos en casa para cuidar el planeta.

planada del teatro una exhibición de los nuevos medios mecánicos con los que presta servicios en la ciudad: nuevos camiones eléctricos para la robotización de la recogida de residuos sólidos urbanos, máquinas para la limpieza viaria... Esta muestra de los medios con que cuenta la empresa de ser-Este año se celebrará los días 12 y 13 de diciembre vicios municipales está abierta al público general.

TALLERES FORMATIVOS

Como en la edición previa de esta campaña, Esmasa ha organizado y convocado talleres formativos y otras actividades con las que será posible conocer las iniciativas puestas en marcha por la la recogida selectiva, animando a los pequeños a empresa pública para que Alcorcón se convierta en la Capital del Reciclaje.

CONOCE A TU BARRENDERO

Para el próximo 28 de diciembre, Esmasa ha preparado una acción singular con el objetivo de ayudar a crear un entorno más humano para vivir y convivir, para continuar haciendo de Alcorcón la ciudad habitable que siempre hemos deseado. La actividad consiste en presentar a las vecinas y vecinos a esas personas que mantienen seguras y limpias nuestras calles con su trabajo diario: nuestro personal de limpieza y nuestro equipo dse mantenimiento del alumbrado. Será un momento para reconocer ese trabajo silencioso que tanta importancia tiene y, a la vez, será también una ocasión para reflexionar juntos sobre la necesidad de colaborar todas y todos para conseguir la mejor ciudad imaginable. ¡Será un placer conoceros!



INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO Y PROMOCIÓN **ECONÓMICA DE ALCORCÓN**



QUIENES SOMOS

EL IMEPE ES UN ORGANISMO AUTÓNOMO DEL AYUNTAMIENTO DE ALCORCÓN QUE OFRECE DIFERENTES SERVICIOS DE FORMACIÓN, SELECCIÓN DE PERSONAL, ASESORAMIENTO Y AYUDAS A EMPRESAS. EMPRENDEDORES Y TRABAJADORES.

QUÉ OFRECEMOS

SERVICIOS A EMPRESAS Y COMERCIOS

- Agencia de colocación.
- Establecimiento de convenios de promoción empleo local.
- Celebración de talleres, jornadas y/o encuentros empresariales.
- Información de ayudas y subvenciones
- Impulso al comercio local.
- Alquileres de Salas Polivalentes y Salón de Actos del IMEPE ALCORCÓN.

SERVICIOS A EMPRENDEDORES

- ▶ Servicio de Asesoramiento a proyectos de creación de empresa.
- Centro de empresas.

SERVICIOS A TRABAJADORES

- Orientación laboral.
- Club de empleo.
- Decas ERASMUS.
- ▶ Formación/certificados de profesionalidad.
- Programas mixtos de empleo y formación.

NUEVOS SERVICIOS DEL IMEPE

- Escuela de Activación y Emprendimiento.
- Escuela de Formación Online Alcorcón Aprende.
- Servicio de Asesoría Laboral y Acompañamiento en la Tramitación.

SELECCIÓN DE PERSONAL

- Agencia de colocación (Selección de Personal) -Autorizada por la Comunidad de Madrid-.
- Planes personales de orientación profesional a las personas inscritas, servicio de intermediación y seguimiento de los procesos de selección.
- Firma de acuerdos de colaboración en materia de empleo.

FORMACIÓN A TRABAJADORES Y EMPRESAS

- Programación de cursos formativos ocupacionales o programas europeos como ERASMUS+.
- Desarrollo de talleres dirigidos a empresas v/o comercios locales.
- De Colaboración con entidades educativas y juveniles.

OTRAS ACTUACIONES DIRIGIDAS A LAS EMPRESAS Y COMERCIOS

- Información sobre trámites, ayudas, subvenciones y otros recursos municipales para la creación de empresas.
- Centro de Empresas: Alquiler de locales de oficinas a emprendedores y empresas.
- Alquiler de espacios polivalentes: Alquiler de salas y Salón de Actos pertenecientes al IMEPE.
- Realización de campañas de promoción del comercio de proximidad.
- Acciones de colaboración con el tejido asociativo local del comercio.

IMEPE ALCORCÓN



C/Industrias 73 - 28923 Alcorcón



Teléfono: 91.664.84.15



www.imepe-alcorcon.com



imepe@ayto-alcorcon.es



