

## Albert Adrià y Paco Torreblanca en la inauguración de la temporada de la granada mollar de Elche

| 08/10/2018 | Elche



Se inicia la temporada de la denominación de origen de la granada mollar de Elche con [Albert Adrià](#) como padrino. El cocinero, con cuatro estrellas Michelin, ha confesado ser un “enamorado de la granada” y ha señalado que entre sus elaboraciones destaca “un ceviche con zumo de granada así como granada con vermut negro para servir bien de postre o como aperitivo y coctelería de temporada con granada”.

El artífice del grupo elBarri ha realizado el corte simbólico de la primera granada de la temporada acompañado de profesionales de primera línea como el pastry chef [Paco Torreblanca](#), que ejerció como padrino en la temporada 2011-2012.

La [mollar de Elche](#), que cuenta desde 2016 con el sello de la DOP, se caracteriza por tener un sabor dulce, su pepita es blanda, comestible y su color exterior es natural. El año pasado, el Consejo Regulador organizó un concurso de cocina monográfico del que ofrecimos [recetas del ganador](#).