

Elaboradas con aceite de oliva virgen extra que aporta a las comidas un 'goldentouch' inimitable.

El chef Seamus Mullen presenta dos alternativas saludables y deliciosas alpavo del Día de Acción de Gracias elaboradas con Aceite de Oliva

- El abanderado del Aceite de Oliva en EEUU nos da las claves, a través de dosculentos platos, para comer sano y sabroso en el día más especial del año
- El chef neoyorkino sigue buscando la cada vez más necesaria armonía entre salud, bienestar y alimentación

(Nov 2018) La fiesta familiar por excelencia en EEUU, el día de Acción de Gracias, ya está aquí. El ritual de compartir una mesa alrededor de un plato de comida junto a tus seres queridos y dar gracias por todo lo bueno que hemos recibido durante el año, merece una celebración distinta y saludable. Una época especial que inspira fraternidad, pero que en la que también podemos caer en los excesos, debido a las comidas copiosas. El uso del 'oro líquido', la grasa más saludable, nos ayudará a disfrutar de una cena más sana, más sabrosa y con texturas más agradables. El Aceite de Oliva es el invitado que no puede faltar en tu mesa en un día tan importante. Convertirá la velada en inolvidable para todos los tuyos.

Una alternativa gastronómica para un Día de Acción de Gracias más saludable

Seamus Mullen lleva más de 25 años haciendo de los Aceites de Oliva Virgen Extra la base de su cocina. El chef de 'la Gran Manzana' continúa explorando la cada vez más necesaria armonización entre alimentación, salud y bienestar. "A lo largo de los años me he enamorado de los Aceites de Oliva de España, tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud, hasta tal punto que se ha convertido en una parte integral de las comidas de Acción de Gracias que preparo", asegura el abanderado de los Aceite de Oliva **Europeos** en EEUU.

"En esta fecha tan señalada, me gusta asar vegetales, hacer sopas de otoño, saltarme el pavo y asar unos pollos o incluso cocinar pescado". El chef Mullen no es un fanático de la comida pesada, por eso propone dos saludables platos elaborados con Aceites de Oliva **Europeos (Spaghetti squash stuffed with ginger-garlic beef y Harissa Roasted spaghetti squash)**. También aconseja empezar con una sopa de calabaza dulce con jengibre, canela, ajo asado y salvia elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra.

Sobre Aceites de Oliva de España

Aceites de Oliva de **España** es la marca de promoción de la Interprofesional del Aceite de Oliva **Español**, una organización sin ánimo de lucro, formada a su vez por todas las entidades representativas del sector del aceite de oliva español, que tiene como principal objetivo la difusión del producto en todo el mundo. A través de la marca

Aceites de Oliva de España, lleva casi una década desarrollando campañas de promoción para acercar el producto a consumidores de los cinco continentes. Campañas que están trabajando fundamentalmente en la identificación del origen España, como líder indiscutible en calidad y cantidad de aceites de oliva producidos y comercializados.

JOIN THE EUROPEAN HEALTHY LIFESTYLE
LET'S MAKE A TASTIER WORLD
WITH OLIVE OILS FROM SPAIN