

Ruta 'gastro': Si te gustan las verduras, amarás estos restaurantes



Cocina | Alicia Hernández



La huerta murciana en Magoga

Después de formarse fuera de Murcia, María Gómez y Adrián de Marcos, han regresado a su tierra, a Cartagena, convertidos en maestros de la cocina contemporánea. **Magoga** es uno de los restaurantes gastronómicos más interesantes de la provincia que se aprovecha de la despensa natural: los fresquísimos pescados y mariscos de sus lonjas (como el mújol y el atún pescado en almadraba en la bahía de Mazarrón), pero sobre todo de las variadas frutas, verduras y hortalizas que crecen a orillas del río Segura en la huerta murciana y de productos únicos de la tierra, que María y su equipo consiguen en los mercados de abastos locales como el de Santa Florentina. Las verduras de temporada se preparan a la brasa o en ensalada, como la Cebolla asada con salazones, y regadas con el AOVE de aceituna cuquillo, variedad reina de la región de Murcia.

