

CONCURSO DE COCINA PROFESIONAL DE CANGREJOS

CONCURSO DE COCINA PROFESIONAL DE CANGREJOS

La ciudad de Herrera de Pisuegra, tras el éxito logrado el año 2014, pretende seguir impulsando la gastronomía de este rico crustáceo con cocineros profesionales.

BASES:

Pueden inscribirse todos los profesionales de la cocina, debiendo enviar **antes del 20 de julio de 2015** sus datos personales (nombre y apellidos, teléfono móvil y email), el currículum profesional y la receta con nombre, ingredientes, cantidades y modo de preparación (se puede adjuntar fotografía) a registro@herreradepisuegra.es o por correo postal a Ayuntamiento de Herrera de Pisuegra, Pza. José Antonio Girón, s/n, 34400 Herrera de Pisuegra.

La receta tendrá como ingrediente principal el cangrejo de río.
De todas las recetas recibidas el jurado seleccionará 15 participantes al concurso.

Los cocineros seleccionados serán avisados por teléfono al menos cinco días antes del concurso que se celebrará en la CASA DEL CANGREJO, situado en El Parque de Herrera de Pisuegra, el **27 de julio de 2015**. Serán distribuidos en 3 grupos de 5 participantes separados por intervalos de 1 hora, comenzando el primer grupo de participantes a las 17 h, el 2º a las 18 h. y el 3º a las 19 h.

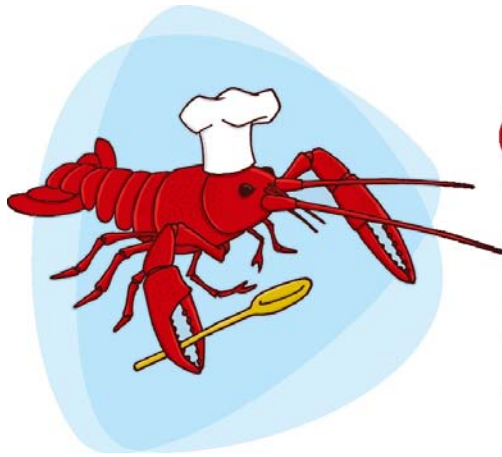
Los cocineros han de venir vestidos con ropa profesional adecuada y traer el plato completamente elaborado con un mínimo de 5 raciones, pudiendo disponer del uso puntual de la cocina del Restaurante de la Casa del Cangrejo para calentar y/o montar el plato.

El jurado, que será profesional, valorará la originalidad, presentación y sabor de los platos.

Los premios del concurso son:

- Primer premio: Trofeo denominado Cangrejo de Oro y 1000 €
- Segundo premio: Trofeo denominado Cangrejo de Plata y 500 €

Los premios serán entregados el domingo **2 de agosto de 2015, a las 13 h**, durante el desfile del 44º Festival de Exaltación Nacional del Cangrejo de Río. Posteriormente, en la comida oficial, los ganadores serán nombrados Caballeros/Damas de la Festiva



CONCURSO DE COCINA PROFESIONAL DE CANGREJOS

Orden del Cangrejo de Río, a la cual pertenecen personalidades destacadas de diversos sectores como Cándido, Gil Martínez Soto, Alfonso Jiménez (Cascajares), Hermanos Pérez Pascuas, Carlos Moro (Matarromera), Rodolfo Martín Villa o Salvador Dalí.

Los premiados del concurso del 2014 fueron:

- Primer premio: M^a Isabel Curiel Mansilla, del Restaurante Los Lagares de Saldaña (Palencia) con "Sopa de Cangrejos con cebo de sus colas crujientes"
- Segundo premio: Steven Liébana Castro, de la Sidrería Dpintxos en Palencia con "Manillas de cerdo rellenas de cangrejos"

Los concursantes están obligados a aceptar las presentes bases, la decisión del jurado, que será inapelable, a sufragar sus gastos de participación en el concurso y a ceder los derechos de uso de las recetas para publicar en diversos medios.

El concurso podrá quedar desierto si no existiera un mínimo de 8 participantes.