

**LOCAL | Gastronomía**

## **Nueve cocineros disputarán la final del III Concurso de Cocina en Vivo de “Turismo y Aceite”**

**El protagonista de todos los platos será el aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Priego de Córdoba**

**Redacción**

Jueves 30 de enero de 2014 - 08:59



El próximo 12 de febrero se celebrará en la sede de la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, sita en el Pabellón de la Artes, la final del 3er Concurso Nacional de Cocina en Vivo, que tiene entre sus finalidades dar a conocer, entre los profesionales de la restauración y los propios consumidores, los diferentes usos culinarios de los aceites amparados por el distintivo de calidad prieguense, y promocionar las diferentes actividades y atractivos oleoturísticos de la comarca.

Así y tras la deliberación del jurado, los cocineros que disputarán la final serán, Roberto Santos Jiménez de Plasencia (Cáceres), con la receta “espaguetis de aceite de oliva virgen extra (AOVE) y albahaca en caldo de boletus con guarnición de bacalao y cebollitas de la marisma”.

Alfons Llorente Massó de Cardedeu (Barcelona), con la receta “lomo de caballa con el canelón y esponja de aceite de oliva virgen extra, acompañado de criofiltrado de tomate”.

Daniel García Peinado de Torremolinos (Málaga), con la receta “socarrat de carabineros con su carpaccio templado, espuma de la Subbética y trilogía de huevas”.

Iñigo Almenara López de Arona (Tenerife), con la receta “Al Andalus” (pichón, alcachofas en aceite de oliva virgen extra DO Priego de Córdoba y migas de pan y almendras).

Ignacio Garbayo Perojo de Madrid, con la receta “sardina escabechada en anisados en una ensalada diferente”.

Miguel Borreguero San Pedro de Comillas (Cantabria), con la receta: “bacalao confitado a baja temperatura en AOVE D.O. Priego de Córdoba, con crumblee de algas, ligero toque ahumado de roble, salteado de verduras, ajoblanco con berberechos y judías adamame”.

Juan José Ruiz Álvarez de Córdoba, con la receta “salmorejo de tinta de calamar, pulpo confitado y ligeramente ahumado con olivo, langostinos al ajillo en frío, viera lacada con AOVE, mus de maíz y AOVE”.

Rafael Lora Sánchez de Sevilla, con la receta “Ajo-Aceite...un clásico”. Esturión a baja temperatura en AOVE D.O. Priego de Córdoba con aromas de la Vega del Guadalquivir sobre emulsión de ajo-aceite y sus brotes.

Sergio Fernández Canteli de Lieres (Asturias), con la receta “calabacín relleno de txangurro con lascas de bacalao y pil pil de pitu de Caleya”.

El día 12 de febrero, estos nueve cocineros realizarán en directo sus platos con los que intentarán alzarse con alguno de los tres premios del concurso. El jurado del mismo estará compuesto por siete personas de reputado prestigio en diferentes ámbitos. Así, forman parte de este jurado Sergio Fernández Guerrero,

profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y director técnico de Selección Española de Cocina Profesional, así como presentador del programa “Cocinando contigo” de Canal Cocina, Raúl Resino Olivares, propietario del Restaurante “Raúl Resino” y prestigioso cocinero nacional, ganador de la segunda edición de este Concurso de Cocina en Vivo, Marga Reig, directora y presentadora del programa de Canal Sur TV: “Entre Olivares”, Enrique del Río, cofundador y director del diariodegastronomia.com, Rafael Jesús Carrillo Rodríguez, director de la hospedería y restaurante “El Churrasco” de Córdoba y miembro de la junta directiva de Hostecor, María Isabel Aguilera Campaña, autora del blog “La cocina de Morenisa” y María Luisa Ceballos Casas, presidenta de la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de la D.O.P. Priego de Córdoba.