

deportes

señores

SOCIEDAD

TUVIERON QUE PREPARAR OBLIGATORIAMENTE BACALAO Y TERNERA



mollejas glaseadas, leche de oveja y trufa" y como segundo plato "tartar de solomillo macerado en hierbas y lima con pan de jengibre". Esta profesional destacaba que el bacalao y el cordero no tienen mucho que ver, pero el plato había quedado muy convincente. Su filosofía gastronómica pasa por "la creatividad pero defendiendo los productos típicos de la zona".

Esta cocinera del Hilton se presentó hace dos años, en esa ocasión con el Hotel "Villa Nazules".

Jesús Garoz y la consaburenses Celia Martín-Nieto representarán a la provincia de Toledo en el concurso regional de cocineros, que se celebrará el 3 de marzo en Ciudad Real. El tercer premio del certamen fue para Jorge Rodríguez de Arce, de Belvís de la Jara, quien presentó "ravioli de bacalao ajoarriero, azafrán y cebolla caramelizada" y "coca de solomillo, tomate compota-



do y ensalada agri dulce de foie, trufa y parmesano".

El jurado del evento estuvo compuesto por conocidos profesionales de la provincia, tanto del mundo de la empresa como de la Universidad. El Presidente, Manuel Soller, de Madridejos, destacó que "aquí se valora todo, la armonía, una presentación vistosa.....". Este empresario de la restauración ponía énfasis en la exigencia: "si queremos salir de nuestra provincia debemos ser exigentes". Soller



Arriba, los miembros del jurado. A la izquierda, Jesús Obregón, del restaurante "Las Nieves". Sobre estas líneas, la segunda clasificada, Celia Martín-Nieto, del Hotel Hilton.

se declaraba, además, un firme partidario de "la cocina de raíz. Hay que tener también en cuenta la cocina creativa, pero con cuidado, sin pasarse".

Los concursantes tuvieron cuatro horas, aproximadamente, para presentar sus creaciones. Una técnico en seguridad alimentaria supervisó que todos los procedimientos se hacían conformes a la legislación. □