

II Campeonato de Bocatas con Queso: Inscripciones Abiertas

Convocatoria abierta para profesionales y estudiantes de cocina

Presenta tu receta antes del 22 de marzo: cuenta regresiva para la gran final

Bocatas de queso, alcanzaran nuevas alturas en el II Campeonato Internacional, una competencia que invita a profesionales de la restauración y estudiantes de cocina a innovar con este clásico de la gastronomía.

Este evento se enmarca dentro del III Foro Internacional del Queso, que se celebrará en Gran Canaria, un escenario que promete deleitar a los amantes del queso con propuestas originales y sabores inesperados.

La convocatoria para este campeonato ya está abierta, con el plazo de presentación de recetas hasta el 22 de marzo. La gran final se llevará a cabo el [8 de abril](#), prometiendo ser un espectáculo culinario que pondrá a prueba la creatividad y habilidad de los participantes.

La regla de oro: cada bocata debe incorporar al menos un queso de Gran Canaria, destacando así los productos locales en cada creación.

Campeonato de bocatas

El jurado, compuesto por figuras destacadas de la cocina y el periodismo gastronómico, incluye nombres como Paco Morales, Ignacio Echapresto, Carito Lourenço, Ana Belén González Pinos y José Carlos Capel, quienes evaluarán las recetas basándose en originalidad, sabor y la calidad de los ingredientes.



Chef Ana Belén González Pinos



Chef Ignacio Echapresto



José Carlos Capel



Chef Paco Morales



Chef Carito Lourenço

Para aquellos que se atrevan a participar, el premio es tan tentador como el concurso mismo: un fin de semana en Gran Canaria, que promete ser una experiencia gastronómica y turística inolvidable.

Los finalistas serán anunciados el 25 de marzo, y tendrán la oportunidad de presentar sus creaciones frente al jurado y los asistentes al Foro el día 8 de abril.

Este campeonato no es solo una [competencia](#); es una celebración de la cultura del queso y una oportunidad para redescubrir el bocata de queso, elevándolo a una categoría culinaria de alto nivel.

Con cada bocata presentado, los participantes no solo aspiran a ganar, sino también a contribuir a la rica tradición quesera de Gran Canaria y a la innovación en la cocina.