

Concurso La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana en Cangas del Narcea

El municipio asturiano de **Cangas del Narcea** será el anfitrión del concurso **La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana**, que se celebrará el próximo 8 de junio en el marco del **I Festival Brasas del Narcea**. Este evento tendrá lugar en el histórico **Prao del Molín**, donde los asistentes podrán disfrutar de una jornada de asados y actividades gastronómicas.

Competencia y Proceso del Concurso

En el **Prao del Molín**, doce finalistas se enfrentarán en sus boxes de cocina para elaborar sus parrilladas con carne de **Ternera Asturiana** como ingrediente principal. Cada participante deberá preparar cuatro parrilladas: una para [exposición](#) y tres para la cata del jurado, a quienes deberán explicar el concepto de su creación. El tiempo de ejecución será de 30 minutos.

Jurado y Criterios de Evaluación

La **Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana** será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación, que evaluarán aspectos como la realización técnica, presentación, manejo de las brasas, trinchado, sabor, calidad, punto de cocción, temperatura interior del producto y acompañamientos.



La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana será determinada por un jurado técnico y un jurado degustación

El jurado estará compuesto por prestigiosos cocineros y críticos gastronómicos, entre ellos **Iñigo Urrechu, Sergio Fernández, Pepe Ron, Sergio Rama, Pepe Chuletón, Eufrasio Sánchez, Juan José Suarez y Rubén Díaz**. La dirección técnica estará a cargo del chef **Juan Pozuelo**, director de **Gastronome 360**.

Objetivos del Festival

El concurso y el festival tienen como objetivo difundir la cultura de la carne, poniendo en valor las parrilladas y posicionar a **Cangas del Narcea** como un destino de turismo gastronómico tanto regional como nacional.

El alcalde **José Luis Fontaniella** destacó: “Queremos compartir con el mundo este producto único y que quienes nos visiten sepan que en cada propuesta gastronómica con **Ternera Asturiana** se incluye un modo de vida único”.

Participación y Actividades

Cangas del Narcea cuenta con 750 explotaciones ganaderas que crían alrededor de 25.000 reses de **Ternera Asturiana**, conocida por su calidad, ternura y jugosidad. La presidenta de la **IGP Ternera Asturiana**, **Isabel de la Busta**, señaló: “Cangas del Narcea es el concejo asturiano con el mayor número de ganaderías inscritas en **Ternera Asturiana**”.



El festival también contará con la participación de vinos **DOP Cangas**, **IGP Chosco de Tineo** y **Miel de Asturias**. Habrá ponencias y showcooking que añadirán atractivo al evento, según destacó **Nacho Sandoval**, director de **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**.

Evento para Todos

El **Festival Brasas del Narcea** se vivirá en las calles con una parrillada popular y un programa de actividades lúdicas que pondrá de relieve el potencial económico del suroccidente asturiano. La edil de Festejos, **Alba García**, afirmó que se

dispondrán mesas a lo largo de la villa para más de medio millar de comensales.

El presidente de la Junta Local de Hostelería, **José Manuel García**, subrayó: “La gastronomía del suroccidente asturiano puede presumir de unos [productos de gran calidad](#) que permiten a los restaurantes de la zona presentar propuestas únicas que hablan de la identidad de esta tierra”.



El **Festival Brasas del Narcea** y el concurso **Mejor Parrillada de España** son una iniciativa del **Ayuntamiento de Cangas del Narcea**, en colaboración con la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y **Nacho Sandoval Estrategias and Marketing**, con el patrocinio de **IGP Ternera Asturiana**.

¡No te pierdas esta celebración de la mejor carne y las parrilladas en el corazón de Asturias!

Despotismo en la cocina...una salsa muy picante.

El despotismo y las malas maneras en la cocina profesional han sido temas recurrentes tanto en la industria culinaria como en los programas televisivos.

Las escenas de gritos en cocinas abarrotadas y las humillaciones públicas en programas de cocina no solo impactan a los chefs y sus equipos, sino que también influyen en cómo el público percibe el liderazgo en el entorno gastronómico.

Expertos aseguran que el estrés, la estructura jerárquica y los modelos de liderazgo autoritario impactan significativamente la dinámica de la cocina. Además, [la influencia](#) de la exposición mediática refuerza estas actitudes en las escuelas de cocina, afectando tanto la salud mental como el desarrollo profesional de los estudiantes.

Estos aspectos deben cambiar, hay que entender las raíces de estas conductas y proponer alternativas más saludables y constructivas para el futuro de la gastronomía.

El origen de un cliché

Esta imagen del chef despótico, gritando órdenes y humillando a su equipo, comenzó a arraigarse en la cultura popular a mediados del siglo XX, cuando las [cocinas](#) de restaurantes de

alta gama se volvieron sinónimo de rigor y disciplina extrema.

Este estereotipo se perpetuó con la aparición de programas de televisión como en los años 2000, donde el drama y la confrontación se convirtieron en herramientas clave para atraer a la audiencia de manera un poco grotesca.



La inseguridad y el miedo al fracaso pueden llevar a otros chefs a adoptar una postura despótica

La constante presión por mantener altos estándares de calidad ha sido un factor crucial en la normalización de conductas despóticas en la cocina. Las prestigiosas guías gastronómicas, han intensificado esta presión, convirtiéndose a menudo en una excusa para justificar comportamientos abusivos. La influencia de estos comportamientos, amplificada por los medios masivos, ha llevado a la errónea creencia de que el despotismo es una característica inherente al liderazgo de un chef. Este fenómeno ha perpetuado esta cultura tóxica en muchas cocinas, donde el maltrato se ve como un medio necesario para alcanzar la excelencia culinaria.

Psicología del chef despótico

Las conductas despóticas en la cocina pueden tener diversas raíces psicológicas que van más allá de la simple búsqueda de control. Algunos chefs exhiben estos comportamientos debido a trastornos de personalidad, como el narcisismo o el trastorno de personalidad antisocial, que los impulsan a actuar de manera autoritaria y manipuladora. Estos individuos a menudo carecen de empatía y ven a sus subordinados como medios para un fin, más que como personas. Además, la inseguridad y el miedo al fracaso pueden llevar a otros chefs a adoptar una postura despótica, creyendo erróneamente que la intimidación es necesaria para mantener el rendimiento y la disciplina. Estos factores contribuyen significativamente a la creación y perpetuación de un ambiente de trabajo tóxico en las cocinas.

Otro factor importante es el síndrome del impostor; a pesar de su éxito, muchos chefs sienten que no merecen su posición y compensan esta inseguridad con un comportamiento dominante y despótico.



La presión constante, el trato severo y la falta de un ambiente laboral saludable afectan tanto el bienestar del personal como la calidad del trabajo

La estructura de una cocina profesional guarda un parecido significativo con la cadena de mando en el ejército, especialmente en lo que respecta a la jerarquía y la disciplina estricta. En ambas, existe una clara línea de autoridad donde las órdenes fluyen desde los rangos superiores a los inferiores sin cuestionamientos. Este paralelismo se extiende más allá de la organización, influyendo en el comportamiento de quienes lideran estos espacios.

La emulación de estos modelos jerárquicos rígidos es particularmente peligrosa. Muchos chefs han sido formados, e incluso en algunos casos hasta criados, en entornos donde el despotismo era la norma. Este tipo de formación les inculca la idea de que el liderazgo autoritario es la única manera efectiva de gestionar una cocina y garantizar su buen funcionamiento. Como resultado, estos chefs tienden a replicar esos mismos comportamientos en sus propias cocinas.

La perpetuación de estas prácticas abusivas contribuye significativamente a la creación de una cultura tóxica en los fogones de los restaurantes. La presión constante, el trato severo y la falta de un ambiente laboral saludable afectan tanto el bienestar del personal como la calidad del trabajo realizado. Esta dinámica no solo es perjudicial para los empleados, sino que también puede impactar negativamente en la experiencia culinaria que se ofrece a los comensales.

Consecuencias del despotismo en la cocina

- **Impacto en la salud mental del equipo:** El estrés, la ansiedad y la depresión pueden ser consecuencias directas de trabajar en un ambiente de malos tratos.
- **La rotación de personal:** Las cocinas despóticas suelen tener una alta rotación de personal, lo que afecta la

cohesión y la calidad del trabajo.

- **La percepción pública:** En la era de las redes sociales, los comportamientos despóticos pueden dañar la reputación de los chefs y los restaurantes.

Causa y efecto: toda acción tiene una reacción

Está claro que el despotismo en la cocina tiene múltiples consecuencias negativas desde cualquier perspectiva. En primer lugar, el impacto en la salud mental del equipo es significativo; el estrés, la ansiedad y la depresión son consecuencias directas de trabajar en un ambiente de malos tratos.

Estos problemas no solo afectan el bienestar individual de los miembros del equipo, sino que también disminuyen su rendimiento y creatividad. Además, estos ambientes despóticos suelen experimentar una alta rotación de personal, lo que afecta negativamente la cohesión del equipo y la calidad del trabajo realizado.



El reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores por parte del chef es un estímulo necesario

La falta de estabilidad y la constante entrada y salida de personal crean un ambiente de incertidumbre y desmotivación, ya que nadie sabe quién puede ser el siguiente en irse. Por último, en esta era de las redes sociales, los comportamientos despóticos pueden dañar gravemente la reputación de los chefs y los restaurantes, ya que las malas experiencias se difunden rápidamente y pueden alejar a los clientes potenciales.

Las acciones negativas pueden ser rápidamente compartidas y amplificadas por el público, lo que lleva a una percepción pública desfavorable y puede tener consecuencias duraderas para la carrera del chef y el éxito del restaurante.

Alternativas al despotismo: Liderazgo positivo

Existen alternativas efectivas al despotismo que pueden transformar la dinámica en la cocina, promoviendo un ambiente más saludable y productivo. El liderazgo transformacional es una de estas alternativas; este estilo de liderazgo se centra en inspirar y motivar al equipo a través de la visión compartida, la innovación y el desarrollo personal. En lugar de recurrir al autoritarismo, los chefs pueden adoptar un enfoque que fomente la creatividad y el compromiso de todos los miembros.

Desarrollar la inteligencia emocional es otra clave fundamental. La inteligencia emocional se refiere a la capacidad de reconocer, comprender y gestionar nuestras propias emociones, así como las emociones de los demás.



Al mejorar esta habilidad, los jefes de cocina pueden crear un ambiente más armonioso y colaborativo. La inteligencia emocional permite a los líderes responder adecuadamente a los conflictos y mantener la calma bajo presión, aspectos cruciales en el entorno culinario.

Fomentar una cultura de apoyo y respeto es igualmente importante. Un ambiente donde se valora el esfuerzo y se respeta a cada miembro del equipo mejora la moral y la satisfacción laboral. El reconocimiento del esfuerzo de los trabajadores por parte del chef es un estímulo necesario para impulsar una competición sana. Este reconocimiento debe ir más allá de lo verbal, proporcionando a los empleados una percepción clara de sus oportunidades de superación dentro de un equipo que trabaja en armonía.

La cultura de apoyo no solo contribuye al bienestar individual, sino que también eleva la calidad del trabajo y la cohesión del equipo, dando resultado de un entorno mucho más positivo y productivo para todos.

Además, hay que fomentar un ambiente donde la creatividad que es un componente vital en la cocina moderna pueda respirar y dar frutos. Un ambiente de apoyo y respeto fomenta la libertad de experimentar y proponer nuevas ideas, lo que es esencial para la innovación en la gastronomía.

Cuando quienes conforman un equipo se sienten valorados y seguros, es más probable que contribuyan con sus propias creaciones y aportaciones, enriqueciendo el menú y elevando el prestigio del restaurante.

Modelos negativos

La influencia de los programas de televisión en la educación culinaria es indudable. Sin embargo, existe un problema preocupante: los estudiantes de cocina pueden llegar a percibir el despotismo y la humillación como formas aceptables de liderazgo. Al replicar estas conductas una y otra vez en entornos educativos, es lo que le da continuidad a estos comportamientos negativos y contribuyen a la persistencia de este cliché dañino.

En algunas escuelas de cocina, las conductas autoritarias de chefs famosos, vistas en televisión, se adoptan como normas aceptables. Esto conduce a un ambiente educativo tóxico donde el abuso y el maltrato se perpetúan.



La influencia de los programas de televisión en la educación culinaria es indudable.

Mientras que algunas escuelas gastronómicas han adoptado enfoques modernos y humanistas, otras mantienen métodos tradicionales y autoritarios, lo que puede llevar a ambientes donde el despotismo termina siendo algo común y normal. Los estudiantes en estos entornos pueden experimentar altos niveles de estrés, baja autoestima, desmotivación y, en casos extremos, abandono de la carrera culinaria. La falta de apoyo en estos aspectos y el ambiente hostil afectan negativamente el buen desarrollo y bienestar de cualquier ser humano.

Para cambiar esta dinámica, y es que debe ser cambiada, las escuelas de cocina deben priorizar el bienestar y la autoestima y el respeto hacia sí mismo de los estudiantes, promoviendo un ambiente de coherente con lo que se está estudiando.

Implementar programas de bienestar y asesoramiento psicológico, junto con fomentar estilos de liderazgo positivo y constructivo, puede ayudar a formar chefs que lideren con empatía y respeto, creando una cultura culinaria más saludable y productiva y que seguro brindará muchos más frutos de cocineros exitosos que lo que hay ahora.

Il Papagallo del Hotel

Botánico & The Oriental Spa Garden ofrece una experiencia gastronómica única en su espectacular terraza

El restaurante Il Papagallo ha reabierto su espectacular terraza. El restaurante italiano del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden prepara un menú especial de reapertura.

Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única en el que se une el auténtico sabor de la comida italiana con unas [vistas espectaculares](#) al mar en su amplia terraza. Todo esto acompañado del clima privilegiado de la primavera canaria.

Los clientes que acudan a **Il Papagallo** desde hoy hasta el 16 de junio podrán acceder a su menú especial, compuesto por una carta llena de platos únicos con ingredientes frescos de la más alta calidad. El menú incluye 3 opciones de entrante y plato principal, a lo que suma su delicioso tiramisú.

El restaurante Palmera Real también tendrá importantes novedades

El restaurante Palmera Real, que destaca por su espectacular terraza rodeada de naturaleza junto a la amplia piscina del hotel, prepara un almuerzo especial para el **Día de Canarias**. El menú permite disfrutar del auténtico sabor de la [cocina del archipiélago](#) en un entorno idílico a la sombra de las palmeras. Un plan fantástico para disfrutar de esta festividad.



Il Papagallo ofrece una experiencia gastronómica única

Asimismo, por tan solo 45 euros, el restaurante **Palmera Real** ofrece una opción ideal de almuerzo con su menú ejecutivo con una amplia selección de entrantes y platos principales compuestos por ingredientes frescos de la mejor calidad. Todo esto acompañado del cálido sol y el canto de los pájaros proveniente de los hermosos jardines tropicales del hotel.

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden cuenta con 4 restaurantes de una calidad sublime que hacen de este establecimiento de gran lujo una alternativa perfecta para amantes de la gastronomía que quieren disfrutar de un

viaje culinario único por la cocina asiática, mediterránea y local.



Restaurante Palmera Real

Su atractiva propuesta gastronómica, unida a la excelencia de sus habitaciones, el nombrado en 6 ocasiones como mejor spa de hotel de Europa y el Mediterráneo, y otros muchos atractivos, han hecho merecedor al **Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden** de un sinfín de reconocimientos internacionales.

Backstage Cena Magistral: Un

recorrido por los detalles que hacen la diferencia en una cena

**Chefs de renombre, productos de calidad,
un personal de sala insuperable**

**Los mejores vinos de la Denominación de
Origen de Abona harán el maridaje canario**

El Backstage del próximo 26 de mayo, en el restaurante Etéreo, galardonado con dos Soles de la Guía Repsol, hará que se transforme en el epicentro de una experiencia gastronómica sin precedentes. Los renombrados chefs Andrés Madrigal y Pedro Nel serán las estrellas de la noche. Pero ellos, estarán respaldados por un elenco de profesionales y productos que elevarán cada detalle a la perfección. Esta combinación garantizará una noche realmente inolvidable.



Rendimos homenaje al backstage de esa gran noche. El equipo ha hecho una selección de cada elemento con meticulosa precisión para ofrecerte una velada memorable. Desde la calidad de los ingredientes hasta la presentación impecable de cada plato, todo ha sido cuidadosamente planificado. Queremos brindarte una experiencia gastronómica excepcional en un restaurante que ya es un gusto muy placentero el poder estar al frente de sus manteles.

El arte del pan: Mario Bakes

El pan es el principio de cualquier experiencia gastronómica,

y para esta Cena Magistral, el reconocido obrador de Mario Torres, Mario Bakes, será el encargado de aportar su toque mágico.

Con su pan de masa madre artesanal, cada bocado promete ser una explosión de sabor y textura. Mario Bakes ya es muy reconocido por su dedicación al proceso artesanal, utilizando ingredientes de la más alta calidad y técnicas tradicionales que garantizan un pan con una corteza crujiente y una miga suave y aromática.



Chef y Panadero artesanal Mario Torres

Este pan no es solo un acompañamiento, sino una pieza central que complementará a la perfección cada plato del menú.

La bienvenida perfecta: Iván Gabaldón y el vermut Malvillo de la Bodega Lacasmi

La recepción de los asistentes estará marcada por la maestría de Iván Gabaldón, reconocido como el mejor cortador de Pata Canaria de Cochino Negro Canario. Su destreza y precisión en el corte del jamón ibérico serán un espectáculo en sí mismo, ofreciendo finas lonchas de jamón que se derriten en la boca y que seguro se hará uno excelente comienzo de velada.

Este primer pase será acompañado por el Vermut Malvillo Rojo de Tenerife, una exquisita creación de la Bodega Lacasmi. Elaborado con la variedad de uva canaria Listán Negro y aromatizado con Artemisia canariensis y más de 20 botánicos, este vermut ofrece una experiencia sensorial única.







Sus complejas notas herbáceas, cítricas y especiadas, junto con su equilibrado sabor y sedosa textura, realzarán el disfrute del jamón. Esta armoniosa combinación no solo dará inicio a la velada con elegancia y sabor, sino que también celebrará la rica tradición vitivinícola de la isla y complacer el buen gusto de los asistentes.

El ambiente: música en vivo de Carlos Efrén

Para completar la atmósfera de bienvenida, el joven saxofonista Carlos Efrén amenizará el inicio de la velada con música en vivo. Melodías de buen jazz que crearán un ambiente envolvente que complementará la degustación del jamón ibérico y el vermut, elevando la experiencia sensorial y preparando los paladares de los comensales para la excelencia culinaria que seguirá.



El maridaje: Una denominación y dos sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El maridaje de los vinos de Abona para esta cena excepcional ha sido meticulosamente seleccionado por los sumilleres Ángela Mori y Aldo Santilli, destacando una exquisita gama de la denominación de origen Abona.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli





2021

VIÑEDO LOMO DE LAS ANIMAS

LISTAN BLANCO

Bot. N° 778





MENCEY
CHASNA

MENCEY
CHASNA
TINTO JOVEN



TR3VEJOS

Brut Nature

ESPAÑA BLANCO

VILAFLORES - TENERIFE

Para los entrantes, se servirá Flor de Chasna Premium, un Marmajuelo que complementará perfectamente los sabores iniciales. El pescado será acompañado por Finca Vegas, un elegante Listán Blanco que realza la frescura del marisco. El plato de conejo se maridará con Pagos de Reverón Barrica, un robusto Listán Negro que aporta profundidad y complejidad al plato.

En el copón, se ofrecerá Mencey Chasna Tinto, un sofisticado Vijariego que armoniza con los matices de los [platos principales](#). Para culminar la velada, el postre estará acompañado por Altos Tr3vejos Brut Nature, un espumoso Listán Blanco que añade un toque final de elegancia y refinamiento, cerrando la noche con una experiencia sensorial inolvidable.

La orquesta de sala: Miguel Otero Prol

La dirección de sala estará a cargo de Miguel Otero Prol, galardonado como 'Mejor Sala España 2016'. Su experiencia y atención al detalle [garantizarán](#) un servicio impecable, creando una atmósfera de elegancia y profesionalismo. Junto a él estará Olga Esanu, la habitual jefa de sala del restaurante Etéreo. Este dúo de profesionales dará el todo para asegurar un servicio de sala excepcional.





Otero Prol es conocido por su [habilidad](#) para coordinar cada aspecto del servicio a la perfección. Con Esanu a su lado, los comensales se sentirán atendidos y cuidados en todo momento, asegurando una experiencia de cena memorable y un Backstage para no olvidar.

La ceremonia del café: Café orgánico VOLHOCO de La Palma

Después de una cena espectacular, la ceremonia del café será el broche de oro. Se servirá café orgánico VOLHOCO de La Palma, tostado por Jhon Fernando Ardila, barista y fundador de JR Roasters. Este café de especialidad [proviene](#) de la finca Anthea, única en la provincia por sus fermentaciones prolongadas que buscan sabores únicos y naturales.



Meticulosamente preparado y presentado por el propio Miguel Otero Prol, este café, con sus notas ricas y complejas, es el [acompañamiento](#) perfecto para cerrar la noche, ofreciendo un momento de calma y reflexión sobre la experiencia vivida.

El toque final: Petit Four de Pedro Rodríguez Dios

La última nota de la noche será proporcionada por los [Petit Four](#) del chef Pedro Rodríguez Dios. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte, combinando técnica, creatividad y sabores exquisitos.

Los Petit Four son el epílogo perfecto para una cena que promete ser memorable en todos los aspectos, dejando a los comensales con un dulce recuerdo de una velada excepcional.

La Cena Magistral en Etéreo Restaurante no es solo una oportunidad para disfrutar de la cocina de dos chefs galardonados, sino también una [celebración](#) de los detalles y los artesanos que hacen posible una experiencia gastronómica de este calibre de un equipo que difícilmente se encuentre en muchas partes, el equipo de sala de Etéreo es reconocido por todos como uno de los mejores en atención.

Desde el pan de Mario Bakes hasta los Petit Four de Pedro Rodríguez Dios, cada elemento ha sido seleccionado para crear una noche que quedará grabada en la memoria de todos los asistentes.

Del Campo a la Mesa: Chefs españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

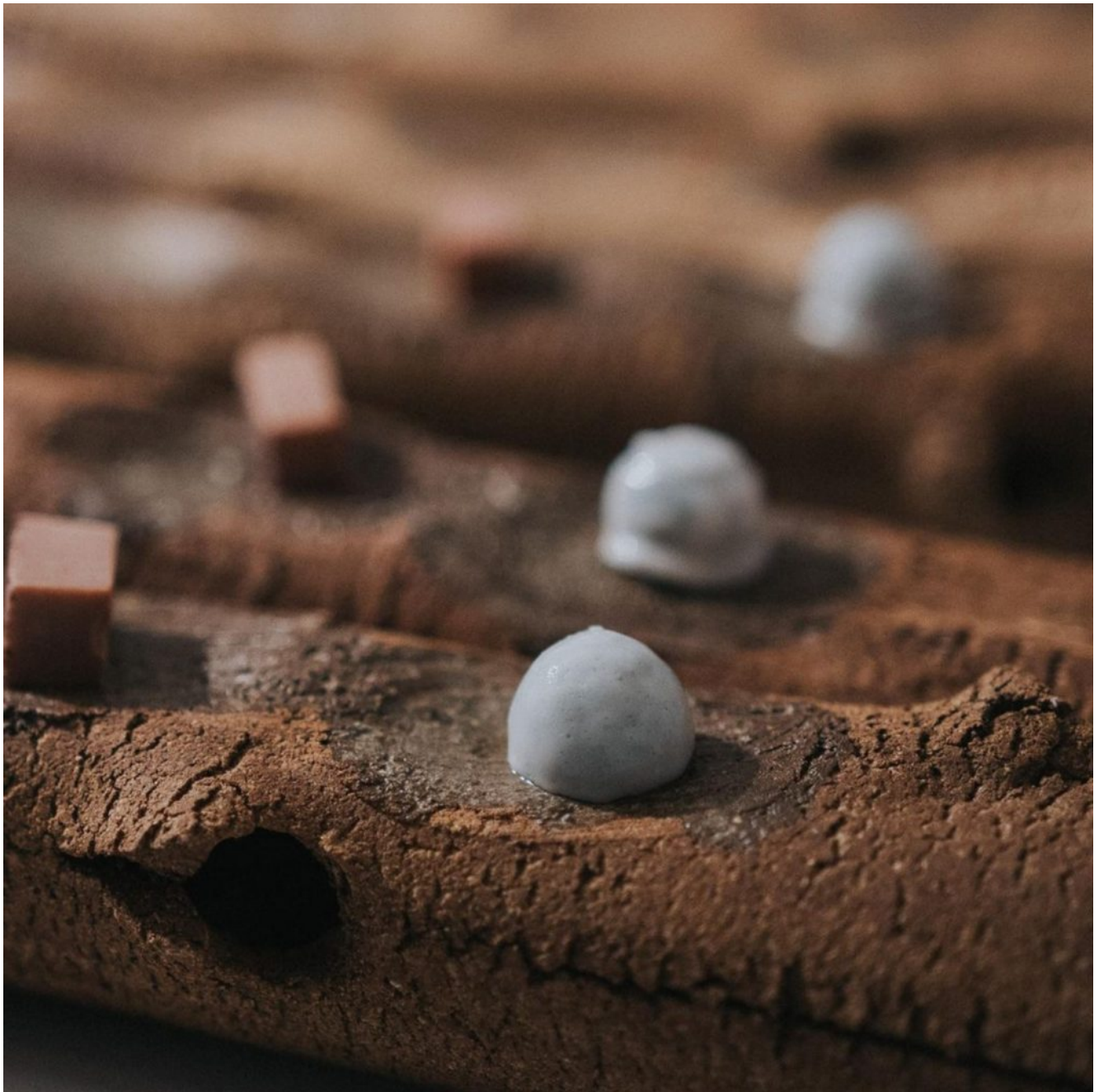
Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.









¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.

Salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil.

[By Chef Andrés Madrigal](#)

Hoy les traigo una receta que es un verdadero deleite para los sentidos: un salteado de camarones con chiles, mantequilla de ajo y perejil. Este plato es una explosión de sabores y colores que seguro cautivará a todos en la mesa.

Para comenzar, utilizamos camarones [frescos y jugosos](#); pueden ser langostinos o camarones más pequeños, siempre crudos y limpios. El aceite de oliva es nuestro aliado para conseguir una cocción perfecta y agregar ese toque mediterráneo que tanto nos gusta.

La mantequilla de ajo es la estrella que aporta una rica cremosidad y un aroma inconfundible. La combinación con el ajo picado no solo realza el sabor de los camarones, sino que crea una base sutilmente picante y profundamente aromática.

Incorporamos chiles italiano de tres colores: rojo, verde y amarillo. Estos no solo añaden un pop vibrante de color, sino que cada uno aporta un matiz diferente de picor y dulzura, lo que hace que cada bocado sea una nueva experiencia.

El perejil fresco, o cilantro si prefieres un toque más audaz, agrega esa frescura herbácea esencial, mientras que la cayena molida introduce un calor suave que se [balancea](#) con la acidez y la fragancia de la lima, cuyo zumo y cáscara utilizamos para dar ese brillo final que eleva el plato a otro nivel.

Y claro, no podemos olvidar la sazón de sal y pimienta negra recién molida, que ajustamos al gusto para ensalzar todos estos maravillosos ingredientes. Este salteado no solo es increíblemente sabroso, sino también un plato colorido y festivo que es perfecto para compartir. Así que, imanos a la obra y a disfrutar de esta maravillosa creación culinaria!

- 12 langostinos 0 24 pequeños camarones crudos descascarados y desvenados 30gr de aceite de oliva
- 90gr de mantequilla
- 1 chile rojo, verde y amarillo sin semillas tipo italiano finamente picado
- 5 dientes de ajo finamente picado
- 12g de hojas de perejil plano picado o cilantro
- 1 pizca de cayena molida
- El zumo y cáscara de 1 lima

- Sal y pimienta negra recién molida

Lava los camarones y séquelos en toallas de papel. Caliente el aceite con 30gr de mantequilla en una sartén de fondo de hierro a fuego medio. Cuando la mantequilla está espumando, depositar los camarones y saltear 4 minutos.

Retire los camarones de la sartén y dejarlos a un lado. Añadir la mantequilla restante, chile, ajo, la cayena y perejil a la sartén. Cuando la mantequilla está espumando, poner los camarones en la sartén y cocinar 1 a 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar unas gotas de jugo de lima y espolvorear con la cáscara de limón, luego servir inmediatamente.

Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’ en Etéreo Restaurante

La [Cena Magistral ‘Sinfonías de Cielo Mar & Tierra’](#), brinda una plataforma sin precedentes para el diálogo y la expresión gastronómica, conectando chefs de diversas especialidades y orígenes para explorar las infinitas posibilidades de la gastronomía.

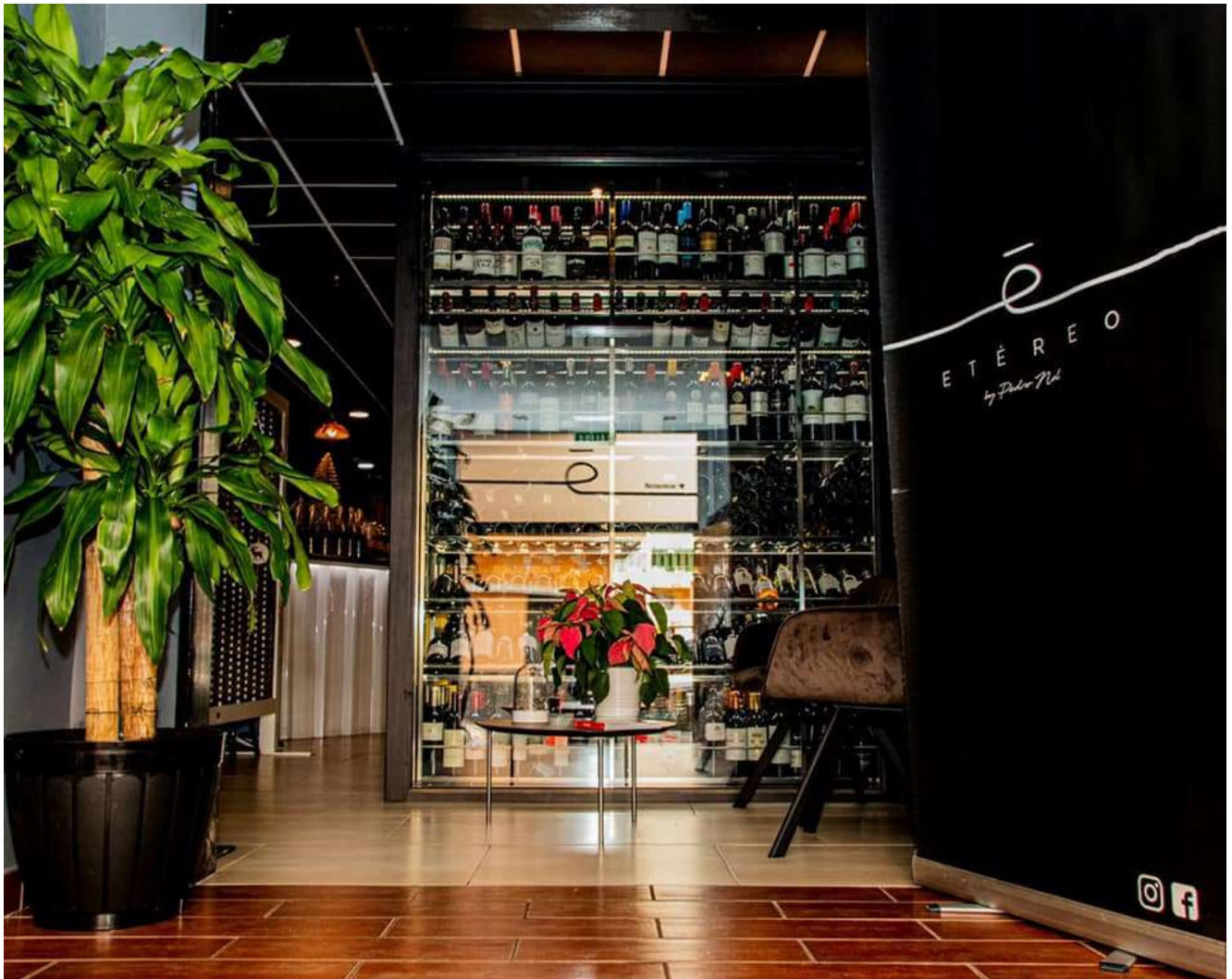
Será el 26 de mayo, en el muy reconocido y reciente soleado por partida doble de la Guía Repsol, Etéreo Restaurante, cuando **Tenerife** y **Madrid** se dan la mano en una noche excepcional. Los Chefs **Pedro Nel** y **Andrés Madrigal**, ambos galardonados con un **Sol en la Guía Repsol**, cocinarán un menú degustación único e irrepetible, mostrando lo mejor de su

cocina. Acompañados de vinos selectos con D.O. Abona, esta cena promete ser un hito en el calendario gastronómico.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”





Andrés Madrigal, un pilar en la transformación gastronómica de **Madrid**. Tras destacar en restaurantes icónicos como **Balzac y Alboroque**, donde fue galardonado con una estrella Michelin en 2009, Andrés regresa de un enriquecedor exilio de diez años en **Panamá**.

Su regreso se marca con el lanzamiento de **“Per Sé Bistró”**, un reflejo de su madurez profesional y personal. El nombre, que significa **“por sí mismo”** en latín, simboliza su independencia y culminación de una vida dedicada a la alta cocina. A los 57 años, **Andrés** toma las riendas como su propio jefe, prometiendo una nueva era de innovación culinaria



Lasagna fea de txangurro con cangrejo azul by Andrés Madrigal.
Rest Per Se



Bogavante azul, escabeche de verdura aove, ajo negro y Lemon gras by Andrés Madriral. Rest Per Se



Lenguado, percebes, algas y mantequilla roja by Andrés Madrigal. Rest Per Se



Por su parte, **Pedro Nel** se ha hecho un nombre propio en la capital tinerfeña por su habilidad única para fusionar la rica despensa canaria con intensos toques latinos. Desde la selección de la materia prima hasta su maestría en la parrilla, cada plato que crea es un testimonio de su pasión y respeto por la cocina de mercado.









Etéreo By Pedro Nel Cena Cielo Mar & Tierra

Detalles destacados de la Cena Magistral

Para la bienvenida, **Iván Gabaldón de Gran Canaria**, reconocido como '**Mejor Cortador de Pata de Cochino Negro Canario**', estará a cargo del corte de jamón ibérico. Los asistentes podrán disfrutar de su destreza artesanal mientras degustan un exquisito **vermut de Tenerife**. Adicionalmente, un saxofonista ambientará el inicio de la noche con su música, creando una atmósfera perfecta que combina lo mejor de la música y la gastronomía. Esta bienvenida promete una velada inolvidable, enmarcada en tradición, elegancia local y un ambiente musical envolvente.



Cortador Iván Gabaldón



Miguel Otero Prol “Mejor Sala de España 2016”

El pan artesano **Mario Bakes®**, elaborado por el chef **Mario Torres**, es una pieza central del menú. Este pan de masa madre, hecho con levaduras salvajes e ingredientes naturales y orgánicos, no solo es delicioso y saludable sino también sostenible, lleno de probióticos y prebióticos, y sirve como el acompañante perfecto para la degustación de quesos canarios. Su calidad artesanal resalta la dedicación a la tradición y la innovación en cada detalle del evento.



Mario Torres

En la orquesta de sala, disfrutaremos de la destacada dirección de **Miguel Otero Prol**, quien fue galardonado como '**Mejor Sala España 2016**'. A su lado, los sumilleros **Angela Mori** y **Aldo Santilli** tendrán la responsabilidad de seleccionar los vinos para el maridaje, destacando una cuidadosa selección de excelentes vinos con **Denominación de Origen Abona**. Esta combinación de experiencia y conocimiento garantiza un

acompañamiento perfecto para cada plato, realzando los sabores y la experiencia gastronómica general.



Los Sumilleres Angela Mori y Aldo Santilli

El toque final de la cena lo proporcionará el Chef **Pedro Rodríguez Dios** con sus Petit Four. Cada uno de estos pequeños postres es una obra de arte que resume la noche con una explosión de sabor y creatividad, dejando una impresión duradera en todos los asistentes.

El Menú Degustación: una celebración de sabores

RECEPCIÓN

Corte de Jamón Ibérico: A cargo de **Iván Gabaldón**, reconocido como el mejor cortador de **Pata de Cochino Negro Canario**.

Vermut de Tenerife: Acompañado de música en vivo del saxofonista **Carlos Efrén**.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de Quesos Canarios y Pan Artesano de **Mario Torres**

“Agua de Tomate, Pepino y Pistacho con Mejillones Escabechados y Stracciatela” Creación de **Andrés Madrigal**, una combinación refrescante y rica en texturas.

“Tartar de vieiras, cremoso de aguacate y reducción de pimiento rojo” **Pedro Nel** muestra su habilidad para combinar sabores y texturas de manera excepcional.

“Lubina Beurre Blanc” Un delicado plato de pescado preparado por **Andrés Madrigal**, destacando su técnica refinada.

“Conejo, Topinambu, Setas, Tempranillo” Una demostración de fusión y sabores del mundo en un solo plato **Andrés Madrigal**

“Capón de ahuyama con solomillo y queso fresco” Un plato robusto y lleno de sabor, obra de **Pedro Nel**.

POSTRE

“Esponjoso de avellana, plátano con caramelo y helado de plátano” Un postre indulgente y dulce para cerrar la cena, también de **Pedro Nel**.

MARIDAJE

A cargo de los sumilleres **Angela Mori** y **Aldo Santilli**, quienes han seleccionado vinos de la **D.O. Abona** para complementar cada plato magistralmente.

LA CEREMONIA DEL CAFÉ

Café Orgánico VOLHOCO La Palma meticulosamente servido y explicado por el **Jefe de Sala, Miguel Otero Prol**.

Petit Four del Chef **Pedro Rodríguez Dios**, un toque final para dejar una impresión duradera en todos los asistentes.

Un Encuentro Inolvidable

La **Cena Magistral “Sinfonías de Cielo Mar & Tierra”** no es simplemente un evento, sino una declaración de principios sobre el poder de la gastronomía para unir culturas, historias

y personas. Es una oportunidad para experimentar de primera mano cómo chefs de la talla de **Andrés Madrigal** y **Pedro Nel**, pueden transformar ingredientes locales en obras de arte comestibles, narrando historias de tradición e innovación en cada plato.

En el corazón de un encuentro magistral, yace la convicción de que la comida es mucho más que sustento; es un vehículo para el cambio, una expresión de cultura, y un medio para el desarrollo sostenible. Esta cena es un homenaje a esa visión, uniendo a personas de todos los rincones en torno a la mesa, en una celebración de la diversidad, el respeto por la tierra, y la pasión por el arte culinario.

Reservas

Fecha: 26 de mayo

Hora: 20:00 pm

Ubicación: Restaurante Etéreo

Precio Pre-Venta: 120€ (IGIC y maridaje incluidos)

Reservas:

Teléfono: 671 34 95 30

Mail: eventos@canariasgourmet.es

Marca este día en tu calendario y prepárate para una sinfonía de sabores que te llevarán en un viaje gastronómico sin precedentes.

Los mejores picoteos de

Canarias: sabores que no te puedes perder

Bienvenidos a la primera entrega de nuestra serie dedicada a explorar **los mejores picoteos de Canarias**. Las **Islas Canarias**, con su clima excepcional y su rica historia cultural, ofrecen una gastronomía tan única como diversa, capturando el corazón de locales y visitantes por igual.

Desde los residentes de las islas hasta los viajeros de todo el mundo que hemos tenido la fortuna de visitar este archipiélago, todos guardamos recuerdos [especiales vinculados](#) a experiencias culinarias.

En esta serie, no solo queremos guiarlos a través de los bocados más emblemáticos de **Canarias**, sino también invitarlos a ser parte de esta aventura gastronómica. Ya sea que hayas disfrutado de estos deliciosos picoteos en una visita reciente o seas un habitante local con tus rincones favoritos, queremos escuchar sobre tus experiencias.

Envíanos tu reseña y conviértete en crítico gastronómico por un día. Tus recomendaciones y tus historias no solo enriquecerán nuestra serie, sino que también ayudarán a otros lectores, de más de 20 países, a descubrir nuevos lugares y sabores.

Anímate a compartir tu pasión por la gastronomía canaria, participa en nuestra comunidad global de aficionados gastronómicos y explora con nosotros los sabores que hacen de Canarias un destino gastronómico incomparable. Y recuerda, si piensas visitar Canarias, este es tu punto de partida esencial

para comer bien y vivir experiencias culinarias memorables.

Sabores en el cruce de culturas: el papel del picoteo en Canarias

La ubicación estratégica de las **Islas Canarias** en el cruce de tres continentes ha tejido un rico tapiz cultural que se refleja vívidamente en su gastronomía. Influencias de **Europa**, **África** y **América Latina** convergen en las cocinas canarias, dando lugar a una paleta de sabores tan diversa como sus paisajes volcánicos y costas azotadas por el **Atlántico**.

Esta mezcla de influencias ha dado origen a platos únicos que hacen uso generoso de ingredientes locales como el gofio, el plátano canario y una variedad de frutas tropicales y mariscos frescos.

El picoteo, esa costumbre tan arraigada en el estilo de vida español, ocupa un lugar especial en la cultura social de **Canarias**. Más que una simple comida, el picoteo es un acto social, una oportunidad para reunirse con amigos y familiares en torno a una mesa llena de pequeños platos deliciosos.



Desde las papas arrugadas con mojo picón hasta el queso asado con miel de palma, estos picoteos no solo sacian el apetito, sino que también fomentan la convivencia y el disfrute compartido, elementos fundamentales en la vida diaria de los canarios.

Los mejores picoteos de Canarias

“El Cangrejo Rojo: Un festín de mariscos en el corazón de Lanzarote”

Si estás buscando un lugar para disfrutar de una comida excepcional en **Puerto del Carmen, Lanzarote**, tienes que visitar **El Cangrejo Rojo**. Este restaurante se ha convertido en uno de nuestros favoritos gracias a su especialidad en mariscos frescos y sabores auténticos. Desde las gambas al ajillo hasta el cangrejo rojo a la parrilla, cada plato que he probado ha sido una revelación de sabores.

Si en algo destaca **El Cangrejo Rojo**, es la frescura de sus ingredientes. Se nota que seleccionan cuidadosamente productos locales, lo que no solo garantiza un sabor excepcional, sino que también apoya a la economía de la región. Y no podemos dejar de mencionar su [selección de vinos](#), que es perfecta para acompañar cualquier plato.







El ambiente del restaurante es otro punto a destacar. Es cálido y acogedor, lo que, junto con un servicio impecable, te hace sentir como en casa. Es el lugar perfecto tanto para celebraciones especiales como para una noche tranquila disfrutando de buenos platos.

No dejes de visitar **El Cangrejo Rojo** si te encuentras en la zona. Descubrirás por qué tantos, incluyéndonos, lo consideran una joya gastronómica en **Puerto del Carmen**. ¡Una experiencia culinaria aquí seguramente será memorable!

La Bodeguita de Enfrente: Un refugio de sabor y tradición en Santa Úrsula

Una visita a **La Bodeguita de Enfrente** en **Santa Úrsula** es imprescindible si buscas una experiencia gastronómica acogedora y relajada. Este restaurante realmente se destaca, no solo por su servicio impecable sino también por su cocina excepcional que combina recetas e ingredientes locales con toques nacionales para crear sabores memorables. Platos como los **“Huevos al estampido”** o el exquisito **“Camapez”**, un bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, transforman cada comida en una aventura gastronómica.









El ambiente del restaurante es otro de sus grandes atractivos. Al entrar, te envuelve una sensación de calidez, con una [decoración que evoca](#) lo mejor y lo tradicional de **Canarias** y

un personal siempre amable y atento que te hace sentir como en casa desde el primer momento.

La carta, variada y tentadora, incluye opciones para todos los gustos, destacando platos como la “Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”, hecha con ingredientes frescos del huerto propio del restaurante.

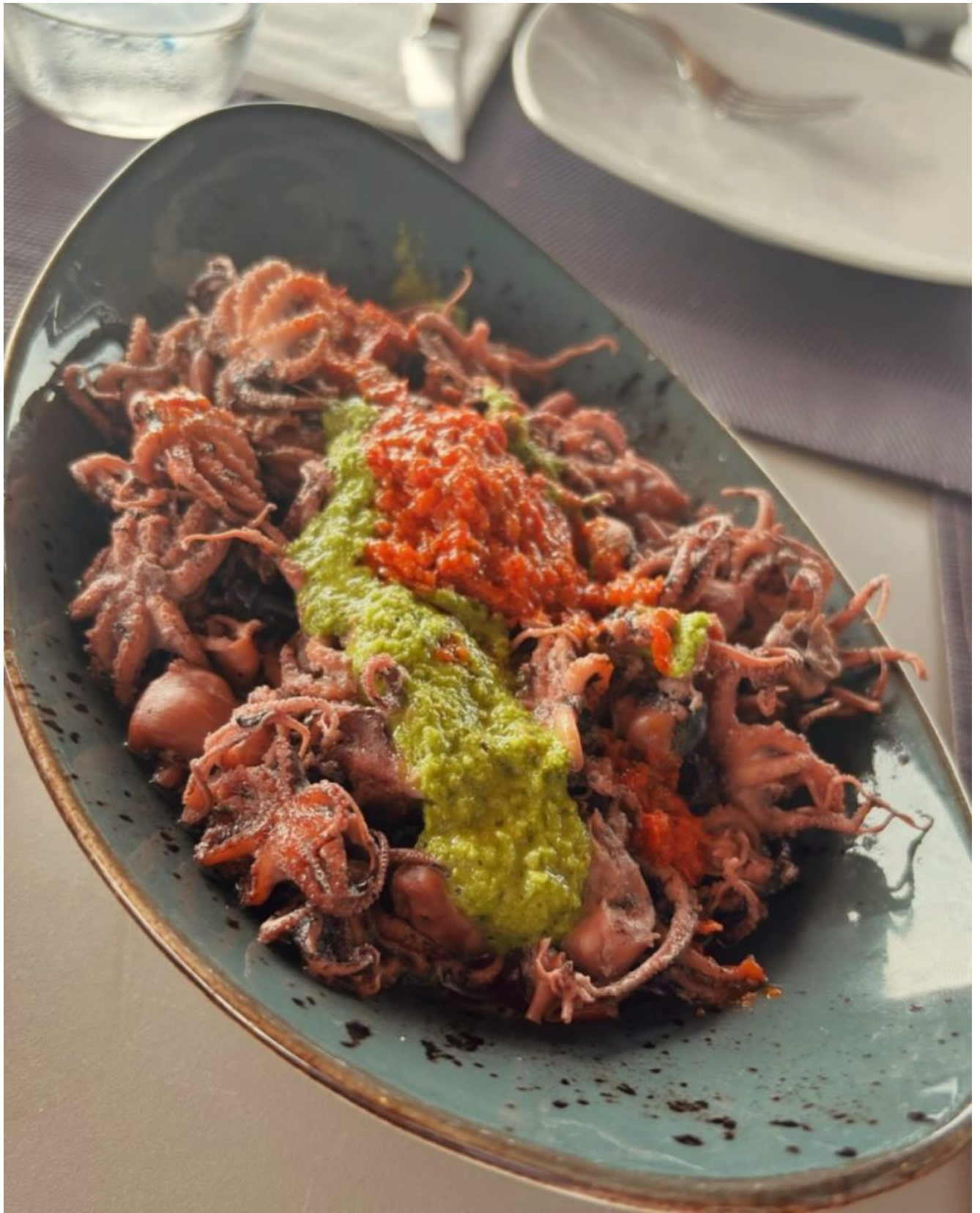
Sin duda, **La Bodeguita de Enfrente** es un oasis de sabor en **Santa Úrsula**, un lugar donde la buena cocina y un ambiente relajado se combinan para ofrecerte una experiencia gastronómica única. Si te encuentras en la zona, no te pierdas la oportunidad de picotear aquí y descubrir por ti mismo los sabores que hacen que tantos regresen una y otra vez.

El Jardín de la Sal: Un refugio junto al faro de Fuencaliente

Si alguna vez te encuentras en **La Palma**, no puedes dejar pasar la oportunidad de visitar **El Jardín de la Sal**. Este restaurante, situado al lado del antiguo faro de **Fuencaliente**, es un verdadero oasis gastronómico que fusiona modernidad con la tradición culinaria de la isla. Aquí, cada plato te cuenta una historia, desde los pescados frescos capturados en las aguas cercanas hasta las verduras cultivadas en la rica tierra volcánica de la región, todos presentados con una creatividad que deleita tanto a la vista como al paladar.











El ambiente del restaurante te sumerge completamente en el entorno isleño, con decoraciones que reflejan los azules profundos del océano, los tonos terrosos de los paisajes volcánicos y la pura blancura de las salinas que adornan el paisaje. Es un lugar donde cada detalle está pensado para enriquecer tu experiencia.

No solo podrás disfrutar de sabores excepcionales en el comedor principal, sino que también encontrarás una acogedora cafetería en la planta alta, perfecta para picotear algo ligero mientras disfrutas de la vista panorámica. Reconocido por su excelente relación calidad-precio, **El Jardín de la Sal** ofrece una experiencia culinaria accesible que atrae tanto a locales como a visitantes en busca de un encuentro auténtico

con la gastronomía palmera.

Explorar los sabores locales en **El Jardín de la Sal** no es simplemente comer, es participar en una celebración de la cultura y la naturaleza de **La Palma** en un marco inolvidable.

¡Tu turno de explorar y compartir!

En **Canariasmagazine**!, nuestro objetivo es informar y estimular a los más de 13 millones de visitantes anuales que recibe **Canarias**, proporcionando información gastronómica de primera mano que enriquezca su experiencia en las islas.

Si has descubierto algún rincón gastronómico en **Canarias** que te haya cautivado, o tienes fotos de esos deliciosos platos que no puedes esperar a mostrar, te animamos a compartir tus experiencias. Envía tus recomendaciones y fotografías de alta calidad a redaccion@canariasmagazine.es Nos encanta descubrir y compartir nuevas joyas culinarias a través de los ojos de nuestros lectores.

Recuerda que todos los textos y fotos serán publicados tras la aprobación de nuestro consejo editorial, asegurando que el contenido que compartimos cumple con nuestros estándares de calidad y autenticidad. Además, cada restaurante recomendado y seleccionado por nuestro equipo será incluido en nuestro buscador de restaurantes, destacando tu recomendación como parte del descubrimiento.

Tu contribución no solo enriquece nuestra comunidad, sino que también ayuda a otros amantes de la gastronomía a encontrar y disfrutar de nuevas experiencias gastronómicas en las **Islas Canarias**. ¡Estamos ansiosos por ver tus descubrimientos y leer tus historias!.

Descubiertos los finalistas del 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros 2024 – Gran Premio Binter

La jornada de competición se celebrará el miércoles, 22 de mayo, en el escenario “Cabildo de Tenerife” del Recinto Ferial de Tenerife

En esta edición 2024, el 9º Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros/as contará con alumnado de cuatro islas: Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Tenerife

La novena edición del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2024, que se celebra anualmente, ha llegado a un momento crucial con la selección de los finalistas para el destacado Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineros – Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”. Este prestigioso evento, que se llevará a cabo el próximo [22 de mayo](#) en las instalaciones de la Institución Ferial de Tenerife, promete ser una vitrina de la alta competencia y la creatividad culinaria emergente en el archipiélago.



Salón Gastronómico de Canarias. Concursantes 2023

Selección rigurosa por un distinguido comité

La elección de los finalistas fue llevada a cabo por un comité de selección compuesto por reconocidos chefs de ambas provincias de Canarias, quienes se encargaron de evaluar minuciosamente las inscripciones, currículos y recetas presentadas por los [jóvenes aspirantes](#). Tras un debate enérgico y consensuado, el comité seleccionó a cinco finalistas y dos reservas, asegurando así la continuidad y el nivel competitivo del campeonato en caso de cualquier imprevisto.

Los finalistas

Los cinco talentosos jóvenes que han sido elegidos para disputar el título este año son:

- **María del Carmen Cortés Umpiérrez** de CIFP Jandía, Fuerteventura, acompañada por su ayudante Ayrton Alonso Granado.
- **Alejandro De la Cruz Acosta** de CIFP Virgen de La Candelaria, Tenerife, con Javier García Herrera como ayudante.
- **María Dolores Delgado Camacho** de CIFP Zonzamas, Lanzarote, asistida por Luisa María Monteiro De Sousa.
- **Alejandro Espinar Tortosa** del Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife (HECANSA), Lanzarote, con Yuset Bernardo Díaz-Méndez como ayudante.
- **Luis Miguel Freitas Armas** de CIFP Virgen de las Nieves, La Palma, y su ayudante Yeremi René Rodríguez Moreno.

Un evento de gran relevancia

El evento, promovido y organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., cuenta con el apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Este año, la isla de La Graciosa será la “Isla Invitada” oficial al Salón Gastronómico de Canarias, ofreciendo una oportunidad única para destacar los sabores y la cultura de esta pintoresca localidad.



Ceremonia de premiación

La competencia culminará con una ceremonia de entrega de premios que se celebrará el mismo día del evento a las 14:30 horas, donde se coronará al ganador del Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”.

Para más detalles sobre el evento, los finalistas o cualquier consulta relacionada, por favor contacte a: **Contacto de prensa:** Manuela Girona Teléfono: 656 920 063 E-Mail: info@gastrocanarias.com

Visite nuestro sitio web para más información:
<https://salongastronomicodecanarias.com>

Este evento es muy relevante para los jóvenes ya que, no solo celebra la excelencia y la innovación en la gastronomía canaria, sino que también impulsa la carrera de jóvenes chefs prometedores en un entorno competitivo y profesional.

Carrillera de cochino negro canario en adobo con salsa de vino tinto, acompañada de puré de batata y verduras

By Chefs Diego y Fabio Carducci

El Restaurante Sabor Canario nos trae una receta que encapsula la esencia de su rica tradición culinaria y el uso de productos locales de calidad. Presentamos la carrillera de cochino negro canario, una carne tierna y jugosa que se marina en un adobo aromático y se sirve con una exquisita salsa de vino tinto.

Acompañada de un suave puré de batata y verduras frescas, esta receta no solo promete deleitar el paladar, sino también transportar a los [comensales](#) a las profundidades de los sabores autóctonos canarios. Perfecta para una comida especial, esta combinación de ingredientes locales y técnicas tradicionales es un homenaje a la [gastronomía](#) de las islas.

Ingredientes:

- Carne (tipo a especificar, por ejemplo, ternera o cerdo) en cantidad suficiente para varias raciones de 250 g cada una
- Vino tinto del país
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de laurel
- Comino

- Tomillo
- Pimentón
- Ajos picados
- Salsa al vino tinto (preparada previamente o comprada)
- Batata dulce de Lanzarote
- Verduras variadas para la plancha
- Tres camarones por plato (opcional)

Instrucciones para adobar la Carrillera de cochino negro:

1. Preparar el adobo:

- En un recipiente grande, mezclar el vino tinto, sal, pimienta, hojas de laurel, comino, tomillo, pimentón y ajos picados.
- Sumergir la carne en el adobo, asegurándose de que quede bien cubierta.
- Cubrir y dejar reposar en el refrigerador durante 24 horas.

2. Preparar la carne para cocinar:

- Al día siguiente, retirar la carne del adobo y cortarla en raciones de 250 g.
- Colocar cada ración en una bolsa de vacío junto con parte del jugo del adobo.
- Utilizar una máquina de vacío para sellar las bolsas asegurándose de que estén bien cerradas.

3. Cocinar la carne:

- Sumergir las bolsas selladas en sous-vide a temperatura controlada de 65° y cocinar durante 72 horas.

4. Preparar el acompañamiento y la salsa:

- Preparar el puré de batata dulce cocinando las batatas hasta que estén tiernas y luego machacándolas hasta obtener un puré suave.
- Asar o saltear las verduras seleccionadas.
- Cocinar los camarones, si se utilizan, hasta que estén rosados y firmes.

5. Finalizar el plato:

- Retirar una bolsa de carne del baño María, abrir y transferir la carne a una sartén.
- Añadir la salsa al vino tinto y cocinar a fuego medio-alto hasta que la salsa se reduzca y espese ligeramente.
- Servir la carne con el puré de batata, las verduras y los camarones.
- Verter la salsa reducida sobre la carne al emplatar.

Notas:

- Asegúrate de mantener la temperatura el sous-vide constante para una cocción uniforme de la carne.
- Ajusta la cantidad de adobo y el tiempo de marinado según el tipo de carne y tus preferencias personales.