

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.

Los bocatas de Fran 'en el Bodegón de Ana'

Hay dos cosas que se comen en Santa Úrsula con mucha exclusividad, excelentes productos y mucha creatividad, las hamburguesas y lo otro... los bocatas.

En estos dos últimos años en la carta de diferentes cafeterías y restaurantes han quedado en ellas las propuestas que han llevado a las competiciones de los retos.

En el caso del Reto del Bocata, hay dos muy especiales que están en carta del restaurante, hablamos del El Bodegón de Ana.

Este bodegón santaursulero ha conquistado y sigue haciéndolo, con la cocina de Ana un público que repite una y otra vez estos calderos que se cuecen a diario.



Ana y Fran

Fran Hernández es el artífice de los bocatas del restaurante y este señor, ha sabido hacer un aparte en la elaboración de los mismos.

Lo hace con una mística de [cocinero](#), con un gusto muy especial en sus creaciones, es difícil conseguir esta dedicación a la

hora de hacer bocatas.

Los bocatas

El primer bocata que les voy a recomendar es el de “Carne de Fiesta” nunca ha habido tanta tradición canaria entre dos panes, toda la buena sazón de la cocina del Bodegón de Ana desplegada en este bocata.

Una propuesta tremendamente imaginativa y deliciosamente lograda que nos traslada a las romerías y verbenas canarias impregnadas por los aromas de esta carne de cochino adobada que despiertan el apetito y son parte fundamental de la memoria popular de los sabores auténticos.



Bocata de Carne de Fiesta

Difícil poder describir lo succulento y rico que queda este bocadillo. Impresionante de tamaño y luego que das el primer mordisco iya no puedes parar de comerlo!.

No tienes nada que rebañar ya que todo lo que lleva la carne de fiesta está dentro de los panes.

El Kebab canario

El segundo que les voy a recomendar muy, pero muy ampliamente, es el "Kebab Canario". En este Kebab los ingredientes y los

preparados lo hacen tan apetitoso que van paladear mucho más de lo que imaginan.

El yogurt es de leche de cabra, el pan es artesano, pata canaria al estilo “kebab”, mojo rojo y todo esto junto a los vegetales, les aseguro que pocos bocatas encontrarás como este, vas mordiendo y vas descubriendo las combinaciones de los ingredientes en boca...brutal.

Así se prepara el Kebab Canario:













Kebab Canario

Otro punto que se debe probar en el Bodegón de Ana en esa barra especialmente cómoda y amplia, son el maridaje de estos bocatas con unos vinos de la tierra excelentes, o con una amplia variedad de cervezas para seleccionar.

Hablando de quesos, Fran es un verdadero conocedor, además

pregunten por sus maduraciones de unos quesos seleccionados por él, son realmente una delicia al paladar.

Si tu paladar está buscando esa cocina con sazón canaria, una plancha donde la creatividad y el buen gusto por los productos lo hacen diferenciarse de amplia manera.

Así que si no has ido a comer los bocatas de Fran en el Bodegón de Ana...solo has comido bocadillos de siempre, buenos, pero de siempre.

¿Dónde? Ctra. Vieja, 59, 38390 Sta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 822 61 39 35