

Benilde Soria, aspirante adnamantina a chef medieval 2023 con su 'oreja rellena'

La cocinera de Bar Lacalle, en Almazán, ganó el concurso local en su XIX edición, y ahora representará a la localidad adnamantina en el Concurso Internacional de pinchos medievales que organiza la Red Medieval en Hondarribia-Guipúzcoa

La cocinera Benilde Soria (Bar Lacalle) aspira a convertirse en chef medieval internacional 2023 el próximo día 28 de octubre en Hondarribia con su pincho 'Oreja rellena'.

La chef adnamantina se impuso en el concurso local que se celebró el pasado mes de febrero en la villa soriana. Benilde y su local son dos clásicos del concurso. Han participado en las XIX Ediciones disputadas hasta la fecha.

En esta ocasión, Benilde viajará a finales de octubre a Hondarribia, la localidad que acogerá la final internacional del concurso que organiza de manera anual la Red Medieval, con esta creación culinaria que tiene como base la oreja de cerdo. Benilde competirá con otros seis cocineros de las ciudades que integran la Asociación.

"La elaboración lleva su tiempo", explica Benilde. Lo primero que hace es cocer durante cinco horas la oreja de cerdo. Cuando adquiere la textura ideal, la guisa con cebolla y puerro. Sobre un molde, la parte "como si fuera a hacer unos librillos", y la reboza. En el centro añade champiñón guisado y paté. Y, cómo no, el pincho también tiene el secreto de la abuela. El toque final se lo da una salsa, "que hace mi suegra, Encarna García". Por supuesto, Benilde no ha descubierto ni las proporciones ni todos sus ingredientes, pero para que el lector se haga una idea, está hecha con ajo y vino.

Todos los ingredientes son de la tierra, pero la cocinera ha tenido mucho cuidado en que la puedan comer también los celíacos. "En Soria, tenemos unos patés excelentes, la verdura y el champiñón, también son locales, y por supuesto, el cerdo", ensalza la chef.

No es la primera vez que Benilde gana el concurso de chef medieval en Almazán, puesto que ya representó a la villa, como ganadora del concurso, en la final de Olivenza (Badajoz).

Sobre la Red Medieval

La Red de Ciudades y Villas Medievales es una iniciativa turística pionera que integra a siete municipios de España y Portugal con un importante patrimonio medieval como son Almazán (Soria), Estella-Lizarra (Navarra), Hondarribia (Gipuzkoa), Jerez de los Caballeros (Badajoz), Laguardia (Álava), Marvão (Portugal) y Sigüenza (Guadalajara).

Su objetivo es promocionar y difundir el rico legado histórico de estas ciudades y villas, donde su

pasado medieval ha llegado hasta estos días, a través de su historia, su arquitectura, sus leyendas y su literatura. El exitoso Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebra anualmente con la participación de un representante de cada localidad y el proyecto de turismo deportivo Red_Corriendo el Medievo que une la experiencia histórica con el placer de hacer deporte son un ejemplo de las iniciativas turísticas de la Red de Ciudades y Villas Medievales. Pero hay mucho más. Se puede descubrir en www.villasmedievales.com

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

+34606411053

Nota de prensa publicada en: [Almazán-Soria](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla y León](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>