

El 'Manjar del clérigo' aspira a ganar para Almazán el Concurso Internacional de Pinchos Medievales

Es obra de María Rello, cocinera de Bar Las Piscinas, quien representará a la villa adnamantina en el XVI Concurso de Pinchos y Tapas medievales que organiza la Red Medieval y que este año se celebrará en Sigüenza, con motivo del IX Centenario de la Reconquista de la Ciudad del Doncel

María Rello va a representar a Almazán en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales del año 2024. Se celebrará en Sigüenza, el próximo 26 de octubre, con motivo del IX Centenario de la reconquista de la ciudad (1124-2024).

La cocinera de Bar Las Piscinas se impuso con este pincho el pasado mes de febrero en el XX Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de Almazán con su 'Manjar del Clérigo'; y será esta delicia la que represente a la villa adnamantina en Sigüenza.

María había participado en prácticamente todas las ediciones del concurso, pero hasta ahora, no había logrado el triunfo, por lo que se notaba su satisfacción por haberse convertido, por fin, en la mejor chef medieval de Almazán, un título que ahora pretende llevar más allá, convirtiéndose en la chef medieval de 2024.

El ingrediente fundamental de la tapa es el solomillo de cerdo, que María adereza con una salsa de champiñones, jamón, leche y vino dulce, que monta sobre una oblea de arroz y remata con una teja de queso y flores comestibles. "Prácticamente todos los ingredientes son productos adnamantinos", asegura la cocinera. Solo el soporte, la oblea de arroz, no es típico de Almazán. "Quise darle al 'Manjar'; un aire diferente al de las tapas hechas sobre una base de tosta de pan. En la Edad Media, solo la nobleza y la iglesia tenían acceso a alimentos más elaborados. Y la oblea es perfecta para conseguir el acabado que le quería dar", señala la cocinera.

Para los cocineros, imaginar una tapa y combinar sus sabores solo con ingredientes precolombinos -tal y como rezan las bases del concurso- no es coser y cantar. "Es un reto", confirma la chef. Por otra parte, la elaboración de este 'Manjar del clérigo'; es sencilla, pero lleva su tiempo. Lo primero es asar -no del todo- el solomillo en el horno, con pan rallado sin gluten. De esta manera María sella la carne, permitiendo que los jugos queden en el interior.

Luego, María corta la carne en tiras finas, que baña en la salsa de champiñones y resto de ingredientes. Por último, la monta sobre la oblea y la decora con una teja de queso y flores comestibles. "Vamos a Sigüenza con la intención de ganar", asegura María, a pesar de que lo va a tener muy difícil.

María competirá contra otros cinco chefs más que representarán a sus localidades. Son, de norte a sur

y de oeste a este, Íñigo Tizón, de Bar Gran Sol en Hondarribia (Gipuzkoa); Cristian Solana de Restaurante El Puntido en Laguardia (Álava), Jorge Ruiz Luzuriaga de Bar Restaurante Florida, en Estella-Lizarra (Navarra); Sergio Bajá, de Asador Bajá (Sigüenza-Guadalajara), y José Mário Magalhães de A Adega, en Marvão (Portugal), además de María, naturalmente.

El concurso lo organiza la Red Medieval, a la que pertenece Almazán, junto a otras seis localidades españolas y portuguesa. Los ganadores de cada concurso local, participan en una final internacional, que va rotando de ciudad en ciudad. Como se ha mencionado anteriormente, este año se celebrará en Sigüenza. Los pinchos tienen la particularidad de que sus ingredientes deben ser precolombinos, es decir, que no se pueden utilizar aquellos que llegaron a España y Portugal después del descubrimiento de América, si bien las técnicas culinarias para elaborarlos pueden ser modernas.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Viaje Historia Castilla y León Turismo Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>