

'Sarandonga', de Íñigo Tizón (Gran Sol), mejor pincho medieval 2024 de Hondarribia

El cocinero representará a la localidad vasca en la final del XV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar en Sigüenza, el próximo otoño. Mihaela Pop (Mika Jatetxea) se ha llevado el premio del jurado popular con 'Sarmá'

'Sarandonga', una creación culinaria de Íñigo Tizón, es el mejor pincho medieval de 2024 en Hondarribia. El chef del bar Gran Sol va a representar a la localidad guipuzcoana en el XV Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar este año en Sigüenza, con motivo del IX Centenario de la Reconquista de la ciudad castellano-manchega.

El Gran Sol es un habitual de este concurso. "Todos los años participamos en los concursos de pintxos de Euskadi, de España, y en el Medieval, al que le tenemos un especial cariño, porque colaboramos con el pueblo, en la ruta que se crea con todos los locales participantes", señala Íñigo Tizón.

Gran Sol ha ganado en varias ocasiones el concurso local, y también el internacional. La creación con la que competían este año es un trampantojo. Visualmente, es un arroz con leche, cuando, en realidad, es un arroz con bacalao. Íñigo ha cuidado cada detalle para darle la misma textura en boca, aunque, obviamente, "los sabores son otros".

La presentación, en un cuenco de postre sobre plato de madera y con cuchara de madera también, contribuye a fomentar la atractiva ilusión óptica. En la base, Íñigo apuesta por un puerro confitado con mantequilla. Por encima, una brandada de bacalao, que "hago en sifón, para darle la misma estructura melosa que tiene el arroz con leche". La brandada se mezcla en capas con una vichyssoise, de puerro y coliflor, para adaptarse a los ingredientes precolombinos, que están en la idea original del concurso.

El chef le da todo el protagonismo al bacalao, añadiéndolo con dos terminaciones diferentes, al pilpil, y ahumado, "aportando así diferentes matices de sabor al pincho".

El otro ingrediente fundamental es el arroz. Íñigo ha apostado por cocerlo, secarlo y freírlo en casa. "No me convencía ningún arroz convencional", explica.

Un aceite de trufa, "porque al fin y al cabo el pintxo es mar y montaña", le aporta mucho aroma a la degustación, y con ello, matices al sabor. En cualquier arroz con leche, no falta la canela. En este 'Sarandonga', la canela es un polvo de boletus deshidratado y el palito, pasta filo envuelta y decorada por este mismo polvo.

El pincho ha tenido una gran aceptación entre el público de la ruta del pincho medieval de Hondarribia, celebrada en los primeros fines de semana de junio. Íñigo ya representó a la localidad guipuzcoana en

Sigüenza, en el año 2015. "Me hace ilusión volver. Fue el primer concurso en el que participé. Nos acogió la familia García-Verdes, y fue una experiencia maravillosa que repetiremos este otoño", señala, con la ilusión de "ir a por todas, y ganar la final internacional"

El premio del público se lo ha llevado, por tercer año consecutivo, Mihaela Pop (Mika Jatetxea). También de la escuela del bar Gran Sol, donde trabajó 16 años, esta cocinera de origen rumano, pero afincada en Hondarribia desde hace 20 años, "donde he encontrado gente maravillosa, y de donde no quiero irme ya nunca", tiene su profesión por vocación. "No sabría hacer otra cosa", asegura. Su pintxo se llama 'Sarmá' y es una mezcla equilibrada de su cocina de origen, con la vasca, respetando la idiosincrasia del concurso.

El pintxo es un rollito, en una hoja de berza, relleno de verdura y setas y hongos, sobre una base de tosta de hojaldre, y crema de queso, con eneldo, para darle frescor al gusto.

La chef de Mika Jatetxea está muy orgullosa de que un público tan exigente en lo culinario como el de Hondarribia, haya elegido su pintxo como el mejor. "No me lo esperaba, y me hace muy feliz el premio", termina.

El jurado profesional estuvo compuesto por Naiara Arizmendi (Zabala Jatetxea), Xabi Izagirre (Arraunlari berri Jatetxea) y Leire Etxaide (profesora del Basque Culinar Center).

Mika ganó con el 35% del total de los votos del público que completó íntegramente la ruta del pincho medieval.

Los ganadores recibieron su premio de manos de Estitxu Urtizberea, primera teniente de alcalde del Ayuntamiento de Hondarribia.

Datos de contacto:

Javier Bravo
Bravocomunicacion
606411053

Nota de prensa publicada en: [Hondarribia-Guipúzcoa](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje País Vasco](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>