

Solomillete, papada ibérica y praliné de bellota verde, receta ganadora del IX Concurso Nacional Abrasador

El chef Iván Anaya hace un homenaje al mundo del jamón con un guiño a la alimentación del cerdo y a los recuerdos del monte. El plato ganador fue presentado en dos bocados con el solomillete como protagonista, que es un corte innovador sacado del jamón ibérico deshuesado en fresco

El 'Solomillete, papada ibérica y praliné de bellota verde' del restaurante Abrasador el Mirador de la Mancha en Villarrubia de los Ojos se ha alzado con el primer premio del IX Concurso Nacional de recetas Abrasador, segunda edición de 'Tándem cocina y sala', que se ha celebrado este martes en el restaurante Iván Cerdeño en Toledo.

Los chef Iván Cerdeño y Fran Martínez, que cuentan con 2 estrellas Michelin en sus respectivos restaurantes, fueron miembros del jurado y dejaron estos testimonios durante el concurso:

Ivan Cerdeño, tras probar el plato ganador, dijo: "Hay mucha reflexión en la creación de este plato. Me ha sorprendido muy gratamente porque los sabores están muy bien equilibrados en el primer y segundo bocado. Se nota el trabajo que hay detrás".

Fran Martínez, por su lado, dijo esto al finalizar el concurso: "Estamos valorando un concurso de carnes y la calidad es brutal. Están todas supertiernas, limpias y llenas de sabor. Agradezco que cuenten cada año conmigo. Es un placer estar aquí valorando los platos y es de los pocos eventos que no me pierdo porque estoy relajado, disfrutando y me siento muy a gusto con la familia Abrasador".

Tras un desfile de 11 platos finalistas, acompañados todos con su correspondiente maridaje, el segundo premio ha ido a parar al restaurante BarraFina de Madrid, con su "Carrillera, colágeno y cococha".

La medalla de bronce ha ido para Extremadura, concretamente a la Taberna de Noa, en Fuentes de León, Badajoz, con su plato 'Como cerdo en la dehesa'.

Es el segundo año que se combina el Tándem de cocina y sala para elegir la receta ganadora del Concurso Nacional que organiza Abrasador.

El jurado este año estaba formado por Iván Cerdeño y Annika García-Escudero, con 2 estrellas Michelin; Fran Martínez y Emilio Díaz del restaurante Maralba en Almansa, con 2 estrellas Michelin y

Adolfo Muñoz y Javier Muñoz.

La cuantía económica para el primer ganador ha sido de 800 euros, 500 para el segundo y 300 para el tercero.

El ganador presentó su receta en dos bocados. Un snack inicial que hace un guiño a la alimentación del cerdo, con un brioche con praliné de bellotas verdes, chocolate blanco, cinco especias chinas y un tartar de papada ibérica y mantequilla de oveja con velo ibérico terminado en horno de brasa.

Y el segundo bocado fue el solomillete, rodeado de picadillo de secreto y salchichón, cuya guarnición tenía un contraste de sabores dulces, ácidos y cítricos.

Broche de oro de esta "fiesta de los restaurantes", a la que cada año se suman más profesionales de la hostelería

La final del Concurso de recetas fue el broche final de la Convención, que arrancó el lunes por la mañana en el Hotel Cigarral de Santa María con la asistencia de 175 personas del mundo de la hostelería, con ponencias de profesionales como el conferenciante sobre liderazgo José Ballesteros de la Puerta, la charla de Annika García-Escudero y el chef Alberto García-Escudero, la ponencia de Adolfo Muñoz y su mujer Julita, contando su trayectoria empresarial y mentalidad creativa así como ponentes de herramientas digitales consolidadas como el fundador de Ágora, Juan José Cámara y Reinerio Agüeria, CEO de Controliza.

Datos de contacto:

Julio Ramírez Camino
Grupo Abrasador/ Socio Fundador
630893522

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Madrid](#) [Extremadura](#) [Castilla](#) [La Mancha](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>