

Una 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos', aspirante local a Pincho Medieval 2024 en Sigüenza

Es obra del chef Sergio Baja, el cocinero de Restaurante Asador Bajá se impuso en el XV Concurso de Pinchos Medievales, Memorial Santos García Verdes, con su creación 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro', y representará por segunda vez al municipio en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará el próximo día 26 de octubre, defendiendo el orgullo local

Sergio Baja, chef del Asador Baja, va a representar a Sigüenza en el XVI Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, después de proclamarse, en el Salón Doña Blanca del Parador de Sigüenza, chef medieval seguntino de 2024.

Su tapa se llama 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro'. La idea surgió en un viaje familiar a Cádiz de Sergio y su esposa, Ana Puerta. "Probando tapas, y concretamente las tortillitas de camarones, en Sanlúcar de Barrameda, nos vino la inspiración", señala.

El chef de Asador Baja se ha traído esta delicia andaluza a la gastronomía seguntina, utilizando, como hace siempre, producto local, y fundamentalmente torreznos y cebolla encurtida. Sergio elabora la masa de la tortillita con harina de Spelta, producto local de tremenda calidad, un proveedor de verdura ecológica de la comarca le suministra la cebolla, mientras que el ajo es de Las Pedroñeras, "un ajo negro maravilloso, que le aporta un toque dulzón a la tapa". El chef fríe la tortillita con aceite de La Común de Guadalajara. "Se han alineado los astros y ha salido una muy buena tapa. La combinación funciona, y a la gente le encanta", afirma el chef.

La tapa triunfó en la Ruta del Pincho Medieval de Sigüenza, y ahora, el cocinero aspira a repetir el éxito en el Concurso Internacional.

Sergio Baja ya representó a Sigüenza como ganador en la final de Olivenza (Badajoz). "Defender la cocina local, en Sigüenza, va a ser un honor y una gran responsabilidad, pero la aceptamos y la llevaremos de la mejor manera posible. Nuestra experiencia en Olivenza fue inmejorable. Nos acogieron de maravilla, y es lo mismo que vamos a hacer nosotros con los compañeros que vengan", añade.

Sergio 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-Lizarrá (Navarra); María Rello, de Bar Las Piscinas en Almazán (Soria); y José Mário Magalhães de A Adega, en Marvão (Portugal), además de Sergio, naturalmente. "Nos enfrentamos a grandes cocineros, y excelentes personas. Como los pinchos se van a poder degustar en la ruta del pincho medieval, recomiendo a todo el mundo que venga a Sigüenza para vivir un fin de semana

histórico y gastronómico", termina el chef.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [Pelegrina - Sigüenza](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>