

Carmen Núñez participa con 'Cantar de gesta' en el XII Concurso Internacional de Pinchos Medievales

[Multimedia](#)

La cocinera del Hotel Heredero de Olivenza participará por primera vez representando a su ciudad en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Este año, la localidad navarra de Estella-Lizarra acogerá del 18 al 20 de octubre la fase final de esta original competición gastronómica

La cocinera del Hotel Heredero de Olivenza participará por primera vez representando a su ciudad en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Este año, la localidad navarra de Estella-Lizarra acogerá del 18 al 20 de octubre la fase final de esta original competición gastronómica.

Olivenza. 03 de octubre de 2019. Con el pincho 'Cantar de Gesta', la cocinera, Carmen Núñez, del Hotel Heredero, se proclamó vencedora del Concurso local de Olivenza, dentro de las jornadas 'Degusta el Medievalo' de la villa pacense. En consecuencia, representará a su ciudad en la duodécima edición del Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar el fin de semana del 18 al 20 de octubre en Estella-Lizarra.

Tanto el concurso local como el internacional, que integra a todas las localidades de la Red de Ciudades y Villas Medievales, presenta la particularidad de que sólo pueden utilizarse ingredientes precolombinos, presentes en la Península Ibérica antes del Descubrimiento de América. Esta restricción estimula la creatividad de los cocineros que para elaborar sus pinchos deben desechar productos tan cotidianos como la patata, el tomate o el pimiento.

Esto es lo que le pasó a Carmen Núñez, que durante varios días caviló cómo elaborar un pincho que pudiera cautivar al jurado local y de este modo representar a Olivenza en el certamen de Estella-Lizarra. En ediciones anteriores ya había obtenido galardones menores, pero nunca logró el primer premio absoluto en la villa pacense. Al final, "me vino la luz" para idear esta tapa medieval, sencilla, pero muy sabrosa, que logró hacerse con el triunfo. Sus ingredientes, de proximidad, son solomillo de cerdo, queso de cabra, coliflor, piñones, almendras y setas.

Con estos mimbres logró en Olivenza dos premios, el que le otorgaba el billete para la ciudad navarra y el de la tapa más original. 'Cantar de gesta' lleva una base de pan de ajo, horneado con mantequilla y ajo. Sobre el pan se unta una crema de coliflor con queso de cabra, previamente elaborada. Por encima se coloca el solomillo asado en su jugo, cortado en rodajas y se le adereza con una

salsa de piñones y almendras. Para completar la composición final, se acompaña el pincho con unas setas caramelizadas con vinagre de Módena.

Carmen Núñez viajará a Estella “con mucha ilusión por representar a su ciudad y muchos nervios porque es una responsabilidad muy grande. Sólo espero que a la gente que pruebe el pincho le guste, independientemente del resultado final”.

La cocinera se dará por satisfecha con lograr el éxito de público que alcanzó en el concurso local oliventino. “La tapa se vendió muy bien, los clientes me felicitaron y el jurado comentó que la combinación de ingredientes del pincho era muy armoniosa, con una mezcla de sabores muy agradable. En Extremadura tenemos costumbre de comer bien, a lo grande, por eso el pincho no es minimalista, es de un tamaño mediano, para que no se queden con hambre”, concluye ufana Carmen, que espera estar a la altura en Estella.

<https://www.villasmedievales.com/noticias/carmen-n%C3%BA%C3%B1ez-participa-con-cantar-de-gesta-en-el-xii-concurso-internacional-de-pinchos>
