



Las autoridades posan con el cartel de la nueva edición de las jornadas de la croqueta de Soria. MARIO TEJEDOR

GASTRONOMÍA

Desde hoy y hasta el próximo 6 de abril, 17 establecimientos de la capital y 2 de la provincia participan en la nueva edición de las Jornadas de la Croqueta de Asohtur

Bocados de talento e innovación

SORIA
La reina de las tapas reclama su trono. Regresan las Jornadas de la Croqueta de Soria con una edición en la que participan 19 establecimientos, 2 de la provincia y 17 de la capital, con propuestas sugerentes, innovadoras y llenas de talento para ofrecer bocados deliciosos. El evento, entre el 28 de marzo y el 6 de abril, se presentó ayer de la mano de la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (Asohtur). El precio de la croqueta se mantiene en 2 euros y los organizadores confían en revalidar las más de 23.000 croquetas servidas el pasado año.

«La receta versátil y creativa de la

croqueta permite a los restauradores sorianos mostrar su talento e innovación con propuestas sorprendentes que combinan ingredientes tradicionales como pollo y jamón con otros más innovadores, como chuletón, liebre, camarones, centolla, pulpo y mejillones escabechados», explicaron desde la organización, añadiendo que «las creaciones incorporan, además, productos sorianos como la mantequilla, la leche y la nata de Cañada Real, queso de Oncala, miel, picadillo, torrezno y manzana. La promoción de productos locales en estas jornadas impulsa la industria agroalimentaria de Soria, fortaleciendo la cadena de va-

lor entre productores y restauradores».

Un año más, los pequeños bocados podrán ser acompañados por los caldos de cuatro bodegas de la D.O. Ribera del Duero soriana. Castillejo de Robledo propone maridarlas con Silentium Crianza, Dominio de Atauta con La Celestina, Rudeles con Rudeles 23 y Viñedos y Bodegas Gormaz con 12 Linajes Roble.

La organización mantiene el tradicional concurso que acompaña al certamen y establece dos categorías. Un jurado de expertos decidirá el Premio a la Mejor Croqueta Provincial, dotado con 500 euros, trofeo para el

ganador y diplomas para los finalistas. El jurado valorará calidad, sabor, textura, presentación y originalidad de las propuestas.

Los comensales elegirán el Premio a la Mejor Croqueta Popular, patrocinado por Maheso y dotado con 500 euros, trofeo para el ganador y diplomas para los finalistas. El público podrá participar mediante votaciones online en la web www.detapasorsoria.com. Los asistentes que voten participarán en el sorteo de dos escapadas termales en el Hotel Castilla Termal Burgo de Osma. Además, en las redes sociales de Asohtur se sortearán vales para tapas gratuitas.

LOS PARTICIPANTES

Bar Restaurante El Rosco (Matalebreras).
La croqueta del Moncayo.

Bar Restaurante El Toro Arrocería (Valdemaluque).
Croqueta cremosa de pulpo.

Bar Restaurante Cadosa.
Croqueta de liebre con su jugo.

Bar Restaurante La Venta de Valcorba.
El Encanto de Soria.

Parador de Turismo Antonio Machado.
Del Mar y la Montaña.

Hotel Bar Apolonia.
Croqueta de carrillera ibérica con manzana de Soria.

Bar Restaurante Brasería Numancia.
La Consentida.

Bar Restaurante Casa Arévalo.
La croqueta más coqueta.

Bar Restaurante Duero.
La Insoportable.

Bar Restaurante El Alto de la Dehesa-Casa Manolo.
Rabo-fest.

Bar Restaurante El Fogón del Salvador.
Croqueta Marina.

Bar Restaurante El Tilo de Vallecas.
Duxelle de champiñón.

Bar Restaurante La Cepa.
Croqueta de Txuletón.

Bar Restaurante La Gastro-Tasquita.
La croquetolla.

Bar Restaurante Más que 2.
1974.

Bar Restaurante Meet Gastrobar. Con M de Meet.

Cafetería Rey Alfonso (Hotel Alfonso VIII).
Cocido en un croqueta.

Bar Restaurante Santo Domingo II.
Croqueta de carrillada asada con pera confitada al vino.

Bar Restaurante The Red Lion. Croqueta de picadillo soriano sobre tostada.



EL VEHÍCULO DESTACADO DE LA SEMANA

Madurga Selection

19.900 €

Cuota desde 225 €/mes

VOLKSWAGEN T-Cross Advance 1.0 TSI

Gasolina 2023 52.452 km 1 año de garantía



Madurga Selection C/ Eduardo Saavedra 44-46 · Soria · T. 975 22 14 50

