

# Dos sorianas de La Merced, premiadas en el concurso 'Cuenca abstracto'

Natalia Ortego y Zaira Dolado, del CIPF La Merced, logran la tercera posición en la prueba culinaria con su plato 'Lomo de corzo con tierra de ajo negro'

ANA HERNANDO SORIA

Las alumnas de 2º del C.F.G.S. Cocina y Gastronomía del CIPF La Merced de Soria, Natalia Ortego Ruiz y Zaira Dolado Ruiz, lograron el tercer puesto en la II edición del Concurso culinario Cuenca Abstracta que se celebró esta semana en la Escuela de Hostelería del IES San José de la capital manchega, con su plato de Lomo de corzo con tierra de ajo negro.

Las alumnas explicaron cómo elaboraron esta receta creada por ellas mismas para rendir homenaje al cuadro Rojo Sombrió, de José Guerrero y que debía basarse en corzo, azafrán de La Mancha, ajo morado de las Pedroñeras y vino Ribera del Júcar.

El lomo de corzo lo dejaron marinar en leche para ablandarlo y después lo untaron con compota de manzana y sidra y lo pasaron por la plancha, antes de emplatar con salsa española con boletus y foie, vino tinto de la Ribera del Júcar y decorar con caviar de azafrán y espuma de manzana y bizcocho de chocolate y vio tinto.

Esta receta les permitió llegar a la final del concurso y durante 120 minutos tuvieron que demostrar al jurado, compuesto por Quico Pérez, del Restaurante Nazareno y Oro, Mari Paz Marlo, del Restaurante Marlo, Julio Pareja, del Centro Joven del Ayuntamiento, principal patrocinador del evento, Inmaculada López, directora de



Las alumnas durante la entrega del premio. HDS

Natura Escuela de Hostelería y Turismo y Ángel Ramírez, en representación de la Academia de Gastronomía de Castilla la Mancha, que su receta era merecedora de premio y por tanto de recibir como reconocimiento un diploma y un lote de productos de DO conquense.

Las alumnas reconocen que la experiencia fue «super divertida» y destacan lo importante de participar en este tipo de concursos porque permite aprender de otros compañeros y de la experiencia y superar los nervios iniciales de la

prueba y ya piensan en participar en otro tipo de eventos similares.

De hecho la semana anterior una de las alumnas, Zaira Dolado, también había participado en la fase final del concurso Alimentos de Palencia donde demostró sus dotes culinarias con tres elaboraciones basada en alimentos de la provincia castellana y donde viajó acompañada también de su familia y de Natalia Ortego. Desde la organización del concurso conquense destacan que con este premio buscan «unir la gastronomía a uno de nuestros recursos patri-

moniales más sobresalientes, el Museo de Arte Abstracto Español, promocionar la formación de los jóvenes conquenses en esta actividad como salida laboral viable en nuestro entorno, así como poner en valor nuestra gastronomía y utilizarla como recurso de calidad en el turismo de nuestra provincia y dar a conocer las Escuelas de Hostelería y Turismo conquenses».

Además, dan las gracias a todos los participantes, jurado, y representantes de instituciones conquenses que les han acompañado a lo largo de la jornada. También muestran su gratitud por la colaboración del Consorcio de la Ciudad de Cuenca, el Ayuntamiento, la Diputación Provincial, la Dirección provincial de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Comunidades, el IES San José y su Escuela de Hostelería y Turismo, el Centro Joven del Ayuntamiento, la Escuela de Arte Cruz Novillo, la Academia de Gastronomía de Castilla la Mancha, ACOCU, Asociación de Cocineros de Cuenca, DO Ribera del Júcar, DO Azafrán de la Mancha, la Cooperativa de Ajos San Isidro el Santo, Hostal Restaurante La Noguera, Restaurante Nazareno y Oro, Cárnica Araceli, DOP Aceite de la Alcarria, Chocolates la Abadía de Jábaga y Delicias Casa Eladio, cuya ayuda nos permite la realización de este concurso.

## ALIMENTACIÓN

### E.Leclerc participa en la recogida de alimentos

Los hipermercados E.Leclerc participan de nuevo en la Gran Recogida de Alimentos, organizada por la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), que tendrá lugar durante las jornadas de hoy, mañana y pasado. El objetivo de esta iniciativa es recaudar productos de primera necesidad para las personas que más lo necesiten. Los hipermercados dispondrán de zonas habilitadas para que, los clientes que quieran colaborar con la recogida, puedan donar todo tipo de alimentos.

## COMERCIO

### Camaretas cumple 14 años con numerosas actividades

El Centro Comercial Camaretas cumple 14 años y lo celebrará con un calendario cargado de actividades para premiar la confianza y fidelidad de sus clientes. Para ello ha programado numerosas actividades. Desde hoy y hasta el 5 de diciembre, los clientes recibirán, con una compra mínima de 20 euros, un cupón para participar en el Gran Juego del Aniversario. Con el cupón se opta a ganar miles de premios directos en la ruleta digital.

ESPACIO MÉMORA y TANATORIO MUNICIPAL DE SORIA



electium

## La tranquilidad de dejarlo todo solucionado.

Con nuestro servicio usted tiene la oportunidad de escoger todos los detalles de su despedida, dejándolo así todo decidido y evitándole a su familia la toma de decisiones y tramites en un momento tan delicado.

900 100 185 electium.es

