



Los participantes en el Concurso de Cocina de la Escuela de Hostelería durante la elaboración de sus platos ayer por la mañana

La Escuela de Hostelería de Teruel celebra su concurso gastronómico más veterano

El conejo fue el ingrediente estrella en el certamen de cocina y la creatividad marcó el de coctelería

I. Muñoz
Teruel

Los alumnos de la Escuela de Hostelería de Teruel demostraron ayer su creatividad y su buen hacer como futuros chefs y barmans durante la celebración del XXIII Concurso de Cocina y Coctelería del centro en el que participaron más de 40 estudiantes y que es uno de los actos centrales de su semana cultural.

El conejo fue el ingrediente principal en los fogones de la Escuela pero también hubo un guiño al 800 aniversario de los Amantes ya que se planteaba el reto de diseñar un postre inspirado en Isabel y Diego.

En la competición de cocina participaron doce parejas y dos alumnos más de forma individual. Los concursantes contaban con una hora y media de tiempo para realizar sus recetas, aunque podían tener alguna elaboración preparada con anterioridad.

Las propuestas fueron todas muy originales y con una gran va-



Uno de los concursantes del certamen de cócteles sirve su creación al jurado

riedad de apuestas desde albóndigas, fasset, terrinas y con cociones y texturas diferentes. Los ingredientes turolenses fueron el acompañamiento ideal para muchas de las propuestas con quesos, azafrán o trufa, entre otros.

Un jurado de profesionales y profesores degustaba los platos teniendo en cuenta la presentación, la originalidad y el sabor. También había un jurado en las cocinas que evaluaba las técnicas, el orden y la limpieza durante el cocinado, entre otras cuestiones.

Los ganadores fueron María Fernández e Iván Domingo con su *Conejo con pesto de nueces y mandarina de su paté*. El segundo puesto fue para Juan Espinosa con su *Meloso de conejo y calamar en falso arroz con sus texturas de ajo negro*.

En el caso del dulce había libertad para elegir los ingredientes y lo que se pedía era que estuviera inspirado en los amantes: chocolate, frutas o sorbetes fueron algunas de las delicias que se combinaban estos postres.