



2ª Competición en I.E.S. HOTEL ESCUELA de la Comunidad de Madrid

- El próximo lunes 11 de abril, 13 parejas competirán en esta segunda eliminatoria y tres de ellas no pasarán a la siguiente ronda.
- El plato a elaborar por los participantes, en esta ocasión, son **10 tapas de dos bocados** emplatadas para el jurado y **40 tapas de un bocado** para los asistentes con **Pato Global Foie y Purés y Fruta Entera Sicoly**.

Madrid 7 de abril de 2016. **ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid)** presentó el pasado 1 de marzo la **Liga de Cocina ACYRE** en Madrid, patrocinada por Euroanchoas. Una iniciativa enmarcada dentro del **XXIII Certamen Gastronómico** de la Comunidad de Madrid, en la que participan inicialmente 15 parejas de profesionales de cocina de la Comunidad.

El 14 de marzo tuvo lugar la 1ª eliminatoria de la Liga en la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo** de Madrid. Las 15 parejas participantes, elaboraron diferentes propuestas de platos de verdinas con los ingredientes propuestos por el comité técnico: **verdinas con cocochas de bacalao Feroe, hígado de pato Global Foie y/o anchoas de Mutriku**. No pasaron la primera ronda Jose Luís Adán (Restaurante La Añada) y Jose Mª Claudio (Restaurante Juan Raro).

El lunes 11 de abril tendrá lugar la 2ª eliminatoria en el **I.E.S. Hotel Escuela** de la Comunidad de Madrid (Ctra. Colmenar Viejo, km. 12,800), donde tres parejas de las 13 que quedan abandonarán la competición. En esta ocasión, la organización les ha propuesto elaborar **10 tapas de dos bocados** emplatadas para el jurado y **40 tapas de un bocado** para los asistentes utilizando como ingredientes obligatorios **Pato Global Foie** (Magret, Confit, Jamón Curado, Foie) y **Purés y Fruta entera Sicoly**.

Las 13 parejas participantes, deberán elaborar en un tiempo máximo de 2h 30' las tapas propuestas. Una vez finalice la valoración del jurado, las tres parejas con las puntuaciones más bajas, quedarán eliminadas.

Fechas de la Liga de la Cocina Euroanchoas

- **14 de marzo:** Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Casa de Campo (ya celebrada)
- **11 de abril:** Hotel Escuela Colmenar Viejo
- **25 de abril:** Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo en Madrid
- **15 de mayo:** Final en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo



Presentadores de la Liga

Tres grandes profesionales como son *Juan Pozuelo*, *Sergio Fernández* y *Alberto Granados* son los responsables de presentar cada competición, desde el 14 de marzo al 15 de mayo, comentando todo lo que acontezca. El día 11 de abril tendremos a **Juan Pozuelo**.

Jurado

El Jurado en todas las rondas está formado por profesionales de gran experiencia, con una brillante trayectoria profesional. Evaluarán a los participantes y sus creaciones, con rigor y personalidad.

El Jurado Técnico estará formado por Jesús Almagro (portavoz), Begoña García y Fernando Lorenzo.

El Jurado de Cata estará compuesto en esta ocasión por Joaquín Felipe, Quino Moreno, Florencio Sanchidrián, David Ramos, Susana Gómez Ramos, María Torres, Jordi Terol, Enrica Barni y Raúl Ocete.

Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid

ACYRE Madrid, que desde 1993, viene celebrando, anualmente, el Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid, pone en marcha esta novedosa iniciativa, *Liga de Cocina*, con el fin de fomentar la constante capacitación entre profesionales y desarrollar la creatividad e innovación de los profesionales de la cocina.

El certamen concluirá el 15 de mayo, en el XXIII Certamen gastronómico de la Comunidad de Madrid, decidiéndose el **Campeón de Cocina de la Comunidad de Madrid**.

Premio

La pareja ganadora ostentará el título de Campeones de la Comunidad de Madrid, recibirá un premio en metálico de 3.000 € y participará en el Campeonato de España, organizado por la **Federación de Cocineros y Reposteros (FACYRE)**



Parejas participantes en la segunda eliminatoria

Las 13 parejas que participarán, pendiente de confirmarse alguno de los ayudantes, son:

1. Eduardo Troya y David González de GRUPO EL PRADAL
2. Rafael González y Jesús Pardo de LA TERRAZA DEL MERCADO
3. Ana Roldán y Eusebio Morales del RESTAURANTE LA NIÑA DE PAPÁ
4. Diego Tirados y Francisco Moyano del HOTEL VILLA MAGNA
5. Miguel Angel Mateos y Rubén Martín del HOTEL AC MARRIOTT CUZCO
6. Anabel Nuñez y Adela Besteriro de CASA HORTENSIA
7. Francisco Javier Navarro y Jhonatan Saiz de GASTEREA
8. Eduardo J. Casquero y Rossy Yadhira del CLUB FINANCIERO GÉNOVA
9. Agustín Herrera y Jose Antonio Corral del HOTEL IBEROSTAR DE LAS LETRAS
10. Ernesto Blanco y Amine Fadily del HOTEL PULLMAN MADRID AIRPORT&FERIA
11. Miriam Hernández y Jillali Tahiat de LA CASA DEL PREGONERO
12. Sergio Sanz y Héctor A. Escalona del 99 SUSHI BAR
13. Jose Luís Sánchez y Roberto Lagonell del RESTAURANTE LA BODEGUITA

Más información:

Vídeo presentación de la Liga de Cocina Euroanchoas:

<http://www.madridengancha.com/index.php/video/30/presentacion-liga-de-cocina-euroanchoas/>

Vídeo presentación participantes:

<http://www.madridengancha.com/index.php/video/31/participantes-liga-de-cocina-euroanchoas/>

Vídeo promocional: <http://www.madridengancha.com/index.php/video/21/liga-de-cocina-euroanchoas/>

Web www.ligadecocina.com

Twitter: @LigadeCocina