

## **BASES DEL CONCURSO SHOW COOKING GUIADO**

### ***COCINA EN VIVO COMO LOS VISIGODOS***

1. **OBJETO:** Se convoca CONCURSO SHOW COOKING GUIADO COCINA EN VIVO COMO LOS VISIGODOS , consistente en la elaboración de SOLOMILLO DE JABALÍ CON OREJONES DE ALBARICOQUE, PASAS Y REGALIZ. Dos cocineros dirigirán el cocinado de los participantes, explicando los pasos a seguir en la elaboración del plato.
2. **PARTICIPANTES:** este es un showcooking popular abierto a la participación de todos, independientemente de su edad, sexo, nacionalidad o profesión, formando grupos compuestos por 2 personas.
3. **SOLICITUD:** la inscripción se realizará mediante acceso por internet a través del link: <https://www.eventbrite.es/e/entradas-showcooking-cocina-como-los-visigodos-445919345767>
4. **LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Plaza Mayor
5. **TIEMPO DE EJECUCIÓN:** se limita al horario comprendido entre las 11:00 horas y las 14:00 horas del día 19 de noviembre de 2022
6. **ELABORACIÓN:** la pareja concursante se proveerá de todos los utensilios necesarios para elaborar sus guisos, considerando necesarios (2 fuentes de calor, 2 cacerolas, 1 sartén, 1 mortero, 1 rallador, 1 cazo, 1 espátula, 1 cucharón, cuchillos, tabla de cortar) siendo la ejecución de la receta “in situ” en el lugar de la celebración del evento. La Organización entregará los ingredientes necesarios para la elaboración del Solomillo de jabalí con orejones de albaricoque, pasas y regaliz, al inicio del concurso. No se admitirá el uso de robot de cocina alguno.
7. **VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN:** existirá un Jurado que degustará los platos elaborados por los grupos participantes.
8. **PREMIO:** Se hará la entrega de una galleta decorada a los grupos participantes, así como una botella de vino.
9. **ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES:** la participación en el concurso supone para los concursantes inscritos y finalistas su plena aceptación sin condiciones de las bases anteriormente expuestas. Asimismo, se autoriza a la Organización a realizar y publicar cuantas fotografías se consideren oportunas.

Ingredientes que se suministrarán a cada uno de los grupos participantes del evento: solomillo de jabalí, calabaza, patatas, cebollas, orejones de albaricoque, pasas, regaliz, caldo de verduras, vino, aceite y sal