

BASES

CONCURSO “SHOW COOKING GUIADO”

1. **OBJETO:** Se convoca CONCURSO “SHOW COOKING GUIADO”, consistente en la elaboración de **Pollo en pepitoria**.
2. **PARTICIPANTES:** este es un show cooking 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 llamada telefónica al establecimiento “Vinoteca El Caño” hasta las 14:00 horas del día 9 de Septiembre de 2021. Tlf. 610826226
4. **LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Plaza Mayor
5. **TIEMPO DE EJECUCIÓN:** se limita al horario comprendido entre las 17:30 horas y las 19:30 horas del día 11 de Septiembre de 2021
6. **ELABORACIÓN:** la pareja concursante se proveerá de todos los utensilios necesarios para elaborar sus guisos, considerando necesarios (2 hornillos, 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 de el Pollo en pepitoria, 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.

Organización:
VINOTECA “EL CAÑO”

Ingredientes que se suministrarán a cada uno de los grupos participantes del evento: 1 pollo entero, cebollas, ajos, puerros, zanahorias, pan, almendras, huevos, cominos, clavos, aceite, sal, pimienta, perejil, cayena, azafrán, agua