

II Concurso de Cocina Producto Local de la provincia de Salamanca

Durante el mes de octubre, **33 restaurantes** de nuestra provincia han presentado sus propuestas culinarias al **Concurso**, que en todo caso incluían, como ingredientes, al menos dos productos autóctonos agroalimentarios de la provincia.

El **IIº Concurso de Cocina – Producto Local de Salamanca** ha contado con una categoría y dos distinciones de premios: **mejor Plato** y **mejor Tapa**.

Un jurado de profesionales de la gastronomía de reconocido prestigio, como resultado de las visitas a los restaurantes participantes y de probar “in situ” las recetas presentadas al Concurso, decretó las siguientes distinciones:

- a) Una receta ganadora por comarca al mejor plato.
- b) Una receta ganadora absoluta al mejor plato del **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca**.
- c) Una receta ganadora por comarca a la mejor tapa.
- d) Una receta ganadora absoluta a la mejor tapa del **II Concurso de Cocina – Producto Local de la provincia de Salamanca**.

RELACIÓN DE RESTAURANTES PREMIADOS

PREMIOS AL MEJOR PLATO

COMARCA DE CIUDAD RODRIGO

Restaurante Parador de Ciudad Rodrigo

Receta: Carrilladas de ternera morucha, vino tinto de Las Arribes, toque de regaliz y tempura de queso mirobrigense de Sanjuanejo.

TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO

Restaurante Casa Conrado (Villaseco de los Gamitos)

Receta: Carpaccio de lengua ibérica semicurada con ajoblanco de almendras de Las Arribes

COMARCAS DEL CAMPO CHARRO, ALBA DE TORMES Y GUIJUELO

Restaurante Casa El Vive (Alba de Tormes)

Receta: Trainera de ibéricos

COMARCA SIERRAS DE SALAMANCA

Restaurante La Plata (Bejar)

Receta: Solomillo de cerdo ibérico adobado, mermelada de trompeta de los muertos, ajoblanco de alubia del tejado, garrapiñados de sésamo

TERRITORIO NORDESTE DE SALAMANCA

Restaurante Rivas (Vega de Tirado)

Receta: Canelón escabechado de morcillo de ternera charra

**RECETA GANADORA ABSOLUTA AL MEJOR PLATO EN EL
IIº CONCURSO DE COCINA - PRODUCTO LOCAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA**

Restaurante Rivas (Vega de Tirado)

Receta: Canelón escabechado de morcillo de ternera charra

PREMIOS A LA MEJOR TAPA

COMARCA DE CIUDAD RODRIGO

Restaurante Estoril (Ciudad Rodrigo)

Receta: San Marcos de Farinato

TIERRAS DEL OESTE SALMANTINO

Restaurante El Corral de los Lobos (Saucelle)

Receta: Ensalada de picantón en escabeche con naranja, almendras y nueces

COMARCAS DEL CAMPO CHARRO, ALBA DE TORMES Y GUIJUELO

Restaurante El Pernil Ibérico (Guijuelo)

Receta: Croquetas de patatas meneás con mahonesa de piparra

COMARCA SIERRAS DE SALAMANCA

Receta: Carrilleras de ibérico al tomillo y rufete con risotto de setas de la dehesa

Restaurante Mirasierra (Mogarraz)

TERRITORIO NORDESTE DE SALAMANCA

Restaurante Los Álamos-Laboratorio Gastronómico (Peñaranda de Bracamonte)

Receta: Los callos de ternera charra y la colmena

RECETA GANADORA ABSOLUTA A LA MEJOR TAPA EN EL

IIº CONCURSO DE COCINA - PRODUCTO LOCAL DE LA PROVINCIA DE SALAMANCA

Restaurante El Pernil Ibérico (Guijuelo)

Receta: Croquetas de patatas meneás con mahonesa de piparra