

Del Ternasco y un denominado oro rojo

El ternasco de Aragón es, sin ninguna duda, la carne aragonesa por excelencia y cuenta con Denominación Específica propia. De este cárnico el aprovechamiento es máximo, de eso no cabe duda, y cuando se trata de realizar platos como éste todavía más. A la hora de incluirlo en esta receta, tan útiles resultan las partes más consumidas como costillas o chuletas, como otras menos frecuentes, caso del cuello o el tajo bajo, entre otros. Queda demostrado así que la utilización y el aprovechamiento del cordero, denominado aquí ternasco, resulta asombroso en cocina. El azafrán, sin embargo, representa la delicadeza en los platos, la eterna especia que colorea y da sutil sabor. Un codiciado oro rojo que florece cuando el resto del mundo vegetal se prepara para sufrir los rigores del invierno. Una frágil hebra que aporta su carácter a nuestra gastronomía.

MENESTRA DE TERNASCO de ARAGÓN con Aceite del Bajo Aragón y Azafrán del Jiloca

Ingredientes:

- 1 kg. de Ternasco de Aragón
- 4 alcachofas.
- 300 gr. de guisantes.
- 300 gr. de patatas.
- 300 gr. de espárragos.
- 150 gr. de habas en grano.
- 1 cebolla.
- 2 tomates maduros.
- 3 dientes de ajo.
- Perejil.
- Laurel.
- Tomillo.
- Azafrán del Jiloca.
- 50 gr. de harina.
- Sal y pimienta.
- Aceite Reales Almazaras de Alcañiz.
- 1 vaso de vino blanco.
- Agua.

Echar el aceite del Bajo Aragón en la cazuela y cuando esté caliente rehogar el cordero troceado. Cuando comience a dorarse añadir la cebolla picada, el ajo machacado y el perejil y darle unas vueltas al conjunto.

Incorporar la harina, el tocino, los tomates escaldados y pelados y agua suficiente para cubrir. Sazonar con sal, pimienta, laurel, tomillo y unas hebras de azafrán. Dejar cocer a fuego lento durante media hora.

Cuando el ternasco está casi cocido echar a la olla las verduras que se habrán hervido y saltado previamente, así como las patatas que deben estar ya fritas. Cocer tres o cuatro minutos más.

Palacio
DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS
T E R U E L
Institución Ferial "Ciudad de Teruel"



Excelentísimo
Ayuntamiento
de Teruel



Diputación
de Teruel

Cámara
Teruel



CEOE
Teruel



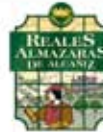
GOBIERNO
DE ARAGON

PATROCINAN



PORTESA
CARNE DE TERUEL

COLABORAN



Territorio
Ternasco
de Aragón

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Secretaría Técnica: Conexión Imaginativa, s.l.
Tel. 978 61 20 52 • Fax 978 61 71 24 • email: info@teruelgustomudejar.com

www.teruelgustomudejar.com

Teruelgustomudejar

V Concurso Nacional de Cocina "CON GUSTO MUDÉJAR"

LUNES 8 DE MARZO DE 2010



Gachas Teruelenses. Plato ganador Teruel Gusto Mudejar 2009

Bases V Concurso Nacional de Cocina "Con Gusto Mudéjar"

La ciudad de Teruel, acogerá el día 8 de marzo, el V Concurso Nacional de Cocina con Gusto Mudéjar, un certamen, avalado por la Asociación Europea de Cocineros EUROTOQUES.

Un año más, el presidente del jurado será un cocinero de reconocido prestigio, de modo que, al igual que ya ocurrió con PEDRO SUBIJANA, MARIO SANDOVAL, QUIQUE DACOSTA ó MANUEL DE LA OSA, en ediciones anteriores, contribuirá a una mayor repercusión mediática de este concurso.

1. Pueden inscribirse todos los profesionales de la cocina, con un mínimo de 5 años de experiencia profesional. Para ello deberán enviar a la Secretaría Técnica (datos al dorso de este folleto) su **currículum profesional**, la **versión reinterpretada de la receta** que proponemos, (con ingredientes, cantidades y preparación), y **dos fotografías** en color de dicha receta elaborada y presentada en plato de fondo blanco (tanto en las recetas como en las fotografías, no habrá alusión alguna al cocinero que opta a la selección). **El plazo límite para la presentación de recetas finaliza el 12 de febrero de 2010.**

2. De todas las recetas recibidas en las solicitudes de participación, el Jurado seleccionará 10 participantes para el concurso.

3. Los Concursantes ganadores de pasadas ediciones de Gusto Mudéjar no podrán volver a participar al menos transcurridos 3 años.

4. Los cocineros seleccionados deberán elaborar durante el concurso dos platos:

a. Primero: Consistirá en la **Reinterpretación** de la receta propuesta: "*Menestra de Ternasco de Aragón al Azafrán del Jiloca*" —elaborada exactamente igual a las fotografías y receta enviadas para la selección— y cuyos ingredientes deberá aportarlos el concursante.

b. Segundo: **Plato Libre**. Basado en una cesta de la compra con productos de Calidad de Aragón que facilitará la organización y cuyo contenido conocerán los participantes en el momento de desarrollar el plato en el concurso, dónde deberán mostrar su creatividad.

5. Los concursantes, tras sorteo previo, iniciarán su participación en el concurso de 10 en 10 minutos. El tiempo para realizar el trabajo será de 2 horas por plato. Serán penalizados con 0,5 puntos por minuto de demora aquellos participantes que no cumplan dicho requisito. La organización concede 2 minutos de cortesía, y si no se ha terminado el trabajo transcurridos estos 2 minutos, se podrá presentar únicamente tras el trabajo del siguiente concursante, y con penalización en la puntuación.

6. Cada Concursante preparará 5 raciones de cada una de sus dos recetas (reinterpretación y cesta), a presentar en un plato de fondo blanco de 30 cm de diámetro que será facilitado por la organización.

7. Los participantes dispondrán cada uno de su área de trabajo de 1 fogón con 2 fuegos. La zona de hornos y agua será común.

8. Todos los ingredientes para la confección, elaboración y presentación de los platos deberán ser frescos. Las cociones que conlleven un proceso de larga duración, de tiempo superior al permitido para la participación, deberán ser comunicadas a la organización, quedando a su juicio la validez de incorporar dichos productos semi-elaborados al plato. No pudiendo traer productos elaborados a no ser que lo decida la organización.

9. Todos los Concursantes y Ayudantes se verán obligados a traer sus herramientas de trabajo, debiendo ir vestidos, obligatoriamente, con uniforme de cocinero, donde no podrá figurar distintivo alguno de su persona, establecimiento, ni ningún otro tipo de publicidad.

10. Cada Concursante podrá llevar al concurso un Ayudante, en cuyo caso deberá confirmar su asistencia a la Organización.

11. En el concurso contaremos con la colaboración de alumnos de la Escuela de Hostelería de Aragón, quienes podrán actuar a modo de ayudante de aquellos cocineros que lo precisen. Estos alumnos serán además, los encargados de acercar los platos terminados para su análisis por parte del jurado.

12. El Jurado estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio; en ningún momento podrán ver a los concursantes hasta la entrega de los premios, a excepción del jurado observador. A cada miembro del Jurado se le entregará una hoja de calificación en la que se puntuarán del 1 al 5 los siguientes aspectos:

Jurado Observador:

- Higiene personal.
- Destreza.
- Orden.
- Limpieza.

Jurado Degustador:

- Presentación
- Originalidad.
- Interacción de sabores

Uno de los miembros del Jurado puntuará con décimas, con el objeto de deshacer un posible empate, siendo éstas de 0,1 a 0,9. Cada miembro del Jurado puntuará individualmente y según su criterio.

13. Los gastos de alojamiento, así como el almuerzo del día del concurso correrán a cargo de la organización. Cualquier otro gasto derivado de la participación en el concurso, correrá por cuenta del participante.

14. Todos los concursantes están obligados a aceptar estas Bases, siendo el fallo del Jurado inapelable. Cualquier problema que surja, no especificado en las Bases, será resuelto a juicio de la Organización.

15. Los participantes ceden, por el hecho de participar, los derechos de sus recetas a la organización, pudiendo la organización utilizarlas libremente en publicaciones, etc., citando, si procede, el nombre de los autores.

16. El premio dotado con **6.000 euros**, se entregará al término del Concurso, durante el Cócktel de Clausura, ofrecido en honor de todos los concursantes y al que asistirán las principales autoridades y numerosos Medios de Comunicación.

La participación en este concurso implica la aceptación de estas bases.

1^{er} PREMIO
6.000€



2^o PREMIO
1.000€

REALES
ALMAZARAS
DE ALCANIZ

3^{er} PREMIO
DETALLE



Lugar: Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel.

Fechas: lunes, 8 de marzo de 2010.

Horario:
1^a parte: de 10,00 a 13,30 h. 2^a parte: de 16,00 a 19,30 h.

Inscripción: Gratuita.