



En el Sal3n Gourmets se elige el Mejor Montado Ib3rico de Espa3a

Por primera vez en la historia se elegir3, en el 373 Sal3n Gourmets, El Mejor Montado Ib3rico de la Gastronom3a Espa3ola by Arturo S3nchez y Berkel.

El **lunes 22 de abril**, 6 concursantes dispondr3n de 20 minutos para elaborar 7 montados fr3os y 30 minutos para preparar 7 calientes. Unos deliciosos mini bocadillos gourmet que deben reunir unas caracter3sticas muy concretas para poder ser considerados los mejores de Espa3a.

La primera de todas tiene que ver con la destreza de cada participante utilizando una **m3quina Volano de Berkel**, con la que deber3n cortar los productos principales del montado. Mientras que la segunda est3 relacionada precisamente con estos ingredientes, ya que deber3n elegir para el relleno entre el jam3n ib3rico, la paleta ib3rica, el chorizo Ib3rico, salchich3n ib3rico, papada ib3rica, presa ib3rica, solomillo ib3rico, secreto ib3rico y el abanico ib3rico de **Arturo S3nchez**.

Los concursantes tendr3n la oportunidad de demostrar su creatividad destacando la riqueza de los sabores ib3ricos de Arturo S3nchez, en colaboraci3n con Berkel, sin3nimo de calidad.

Para valorar cada montado, el Jurado tambi3n tendr3 en cuenta otros aspectos como el sabor, la jugosidad, la originalidad, el aderezo, la facilidad a la hora de prepararlo en un establecimiento, la rapidez o la limpieza.

Los chefs que elaboren las mejores recetas de cada categor3a recibir3n un **premio de 800 3**, un lote de productos Arturo S3nchez y el honor de alzarse con el t3tulo de Mejor Montado de Espa3a.

#SG24

**SAL3N
GOURMETS**