



El tamaño sí importa

El fenómeno del cachopo llega al [31 Salón de Gourmets](#) con la primera edición del Concurso Nacional “ [En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana IGP](#)”.

Para elaborar esta simple receta solo son necesarios dos filetes de ternera, jamón y queso, el resto de ingredientes dependen de la creatividad del autor que los pueden rellenar de champiñones, cecina, pimientos, espárragos y acompañar de patatas, ensalada o cualquier otra guarnición.

Un plato, originario de Asturias, que destaca por su gran tamaño y que ha conseguido introducirse en las cocinas de los restaurantes por ser sencillo, succulento, sabroso y económico.

Por estos motivos, para apoyar a los establecimientos hosteleros y reconocer la labor de los chefs que emplean materias primas de óptima calidad, como la ternera asturiana, la Indicación Geográfica Protegida convoca en el Salón de Gourmets este concurso que aspira a encontrar el cachopo más sabroso de España.



Aquellos que quieran participar deberán enviar su receta, fotos y vídeo antes del 24 de marzo. De todas las propuestas solo 12 pasarán a la final, que tendrá lugar el 24 de abril a las 15:00 horas en el Auditorio Gourmets (pabellón 8) de IFEMA, donde el Jurado valorará la elaboración de la carne y su punto, el relleno, calidad del empanado, su sabor y presentación.

Descargar
nota de prensa

Descargar
material gráfico

Acreditaciones
prensa

Inscripciones

Programa de
actividades

Descargar
ficha técnica

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

