



31

Sólo profesionales / Only professionals

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

Cacholetus, un cachopo con nombre propio

Maria Busta Rosales, de Casa Eutimio (Lastres, Asturias), ha sido la ganadora del Concurso Nacional "En busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana".

Su original receta bautizada como Cacholetus contenía además de Ternera Asturiana, picado de boletus, jamón ibérico, queso Cueva de Llonín, tomates cherry, patata cocida, salvia, sal, ajo, azúcar, aceite de oliva suave, aove, cebolla, harina, pan rallado, huevo y pimienta.

Este plato conquistó el paladar del jurado integrado por José Carlos Capel (El País), Pilar Salas (Efe), Jesús Almagro (Campeón de España de cocineros 2006), Mari Paz Marlo (concursante de Top Chef 2016), Jaime Uz (restaurante Arbidel), Sergio Rama (Alimentando el futuro), Nacho Gancedo (La Guía del Cachopo) y Sergio Blasco (presidente de la I.G.P. Ternera Asturiana) que valoró la presentación, el empanado, relleno, el punto de la carne y su sabor.

La mexicana Bertha Alicia Vargas Villanueva, del restaurante Casa Eduardo (Cudillero, Asturias) quedó en segunda posición con Astur-mex. Cachopo de Xata Roxa sobre tortilla de maíz, guacamole y cebolla caramelizada.

Por último, Alejandro Fervienza, del restaurante La Talamera (Ribadesella, Asturias) con su El Cachopu de Ternera Asturiana sin Gluten quedó en tercer lugar.

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:

Colaboradores:



SG coopera con:

