

Vanessa San José Matilla ganadora del primer Burger Combat celebrado en España.



Relegada injustamente a la categoría de comida rápida, la hamburguesa llega al Salón Gourmets para reivindicar su puesto entre la gastronomía de calidad. Lantmännen Unibake y Grupo Gourmets organizan el primer campeonato de hamburguesas Premium en el que seis concursantes han luchado por conseguir que su receta sea la mejor.

Finalmente, Vanessa San Jose Matilla de La Bistroteca (Madrid) ha pasado a la final con su receta "Hamburguesa Wellington" con la que asombró al jurado compuesto por Felipe Ruano, presidente ASEMAG; Teppo Tauriainen, Embajador de Suecia; Clara P. Villalón, especialista en gastronomía; Ana Laura Locoselli, new product developer KFC; Iñigo Urrechu, chef y propietario del restaurante Zalacaín y restaurante Urrechu; Alberto Luchini, crítico y cronista gastronómico.

Al recibir el premio agradeció a su familia y equipo el apoyo durante todo este tiempo. "Con esta receta he querido transmitir un clásico de la cocina como es el solomillo Wellington. Para versionarlo he sustituido el hojaldre por un pan brioche de Lantmännen Unibake y no ha faltado el champiñón, el foie gras y la chalota. También he añadido una base con mostaza y he sustituido el jamón por papada ibérica de Joselito, muy madurada, para aportar el toque de sal" explicó.

El segundo puesto ha sido para Ismael Company de The black Turtle, mientras que el tercero lo ha conseguido Fuensanta Hernández, de Los secretos de la Alacena.

Al concurso se han presentado 300 aspirantes, pero solo seis han conseguido llegar a la gran batalla celebrada en el 34 Salón Gourmets que ha constado de dos partes: la semifinal en la que los participantes han contado con 20 minutos para elaborar su receta y la final, donde los tres finalistas han tenido que improvisar con los ingredientes secretos que les ha aportado la organización y donde Vanessa San José se ha proclamado ganadora de este combate gracias a su segunda burger "La Palma" elaborada con el pan de remolacha de Lantmännen Unibake.

#SG21

- Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa
- Accreditaciones Prensa

Espacio Seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

comunicacionsg@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

