

Diez cocineros internacionales, en el concurso ICEX de alta cocina española

Noticias

Se trata del III Concurso Internacional de ICEX Alta Gastronomía Española, en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles.

Diez jóvenes cocineros internacionales competirán, mañana, lunes, con una receta de tapa o mini plato de su creación en el III Concurso Internacional de ICEX Alta Gastronomía Española, en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles, organizado por el Instituto Español de Gastronomía.

Estos jóvenes cocineros de países como China, Alemania, EEUU, Brasil, China o Dinamarca han pasado un año de formación en los mejores restaurantes de España después de haber recorrido la geografía española para conocer productos y técnicas culinarias de las diferentes Comunidades Autónomas.

Las bases del concurso de formación del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) requieren la composición de una receta utilizando un mínimo de tres ingredientes de una lista obligatoria.

Aceite de oliva, vino o vinagre de jerez de variedad a elegir por el concursante; conserva de pescado, como anchoa, bonito del norte, sardinilla o mejillón y conserva de hortaliza, esto es, alcachofas de Tudela, pimientos del piquillo, cardos, grelos o habitas. Además de queso español de variedad a elegir por el concursante y jamón ibérico.

Para los que obtienen por una receta dulce los ingredientes propuestos por el concurso son aceite de oliva, vino de jerez de variedad a elegir por el participante almendra marcona, miel de la alcarria, arroz de calasparra, queso español a elegir y jamón ibérico.

Los cocineros tienen que presentar un texto descriptivo en español que haga referencia también a la experiencia como participantes en el Programa de Formación de ICEX. El jurado estará compuesto por directivos del ICEX y destacados profesionales del sector gastronómico.

Sitio oficial: [ICEX, Instituto Español de Comercio Exterior](http://www.icex.es) [1]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.icex.es>