

Porco celta con sabores típicos del otoño

Autor: **carla elías** Fecha de publicación: 18/3/2011

1Bajo el nombre de «Sabores de Outono» se esconde una exquisita receta de porco celta con la que Jaime Yáñez e Ismael Luances, alumnos de la Escuela de Enseñanzas Elementales de la Escuela Naval de A Graña (Esengra) han ganado la XII edición del concurso de cocina y coctelería José Rodríguez Moldes Rey, que celebró ayer el IES Fragas do Eume. Los autores del plato ganador cuentan que se inspiraron en recuerdos de otoños pasados que ahora les provocan «morriña», como «la niebla tenue de un atardecer en el monte, el olor a carballo de una cocina de leña o el sabor de castañas cocidas». Con la receta propuesta en el certamen pretendían transformar esos recuerdos en sabores que distinguieran su plato. La pareja ganadora recibió como premio material bibliográfico relacionado con el mundo de la gastronomía valorado en 700 euros.

Participantes

2El concurso gastronómico José Rodríguez Moldes Rey se ha convertido en una cita obligada para los centros de hostelería de la comunidad. En esta edición han participado estudiantes de ciclos formativos relacionados con el mundo de la hostelería del IES Paseo das Pontes de A Coruña, el IES de Foz, el CRP Belarmino Fernández Iglesias e IES Sanxillao de Lugo, el IES de Vilamarín de Ourense, el IES Carlos Oroza de Pontevedra, el IES Manuel Antonio de Vigo, el IES Compostela, la Esengra y el centro organizador, el instituto de Pontedeume Fraga do Eume.

El mejor cóctel

3Y en el apartado de coctelería, Pablo Donis, estudiante del IES de Foz, recibió el primer premio al considerar el jurado que sus cócteles fueron los mejores de una lista propuesta por el centro.

