

Alcaldía: Ortiz da a conocer los ganadores de la I Feria Gastronómica de la Empanadilla: Trufas y Boletus, Kalígulas Móstoles y Heaven´s Door

Fecha de publicación: 29/04/2015 0:00

Descripción:

La empanadilla ganadora de esta edición es "Sinfonía de Setas" del Restaurante Trufa y Boletus con 150 votos; en segundo lugar, "Secreto Ibérico" de Kalígulas Móstoles con 149 y, en tercer puesto Heaven´s Door Móstoles Abbey con "Empanadilla abierta Puerta del Cielo", con 112 votos.

Los dos ciudadanos mostoleños ganadores de la experiencia XS que incluye una actividad formativa de cocina para dos personas, una cena con los platos que ellos mismos han elaborado en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles y de un lote de productos de Mahou son Nuria Moreno Cerezo y Vanessa Martín-Romo Cuesta.



El alcalde de Móstoles, Daniel Ortiz, ha anunciado los ganadores del concurso de la I Feria Gastronómica de la Empanadilla, una iniciativa promovida por Empesa cuya titular es Elena López, Concejala de Gobierno y Presidenta del Gobierno de Administración, junto a la Escuela de Hostelería Simone Ortega y los hosteleros de la ciudad.

"Una forma de revitalizar el sector hostelero en nuestra ciudad en una feria en la que se han vendido una media de 1.300 empanadillas por hosteleros, todo un éxito de participación", ha señalado el regidor.

Así, con 150 votos la empanadilla ganadora de esta edición es "Sinfonía de Setas" del Restaurante Trufa y Boletus, situado en el Parque Tecnológico de Móstoles, Avenida Ramón de La Sagra, 7.

La segunda empanadilla más votada: "Secreto Ibérico" de Kalígulas Móstoles, situado en la C/ Río Odiel, con 149 votos, solo un voto menos que la ganadora.

Y, finalmente, el tercer premio es para Heaven´s Door Móstoles Abbey, situado en la Av. de Portugal, 59 con "Empanadilla abierta Puerta del Cielo", con 112 votos.

Por su parte, los dos ciudadanos mostoleños ganadores de la experiencia XS que incluye una actividad formativa de cocina para dos personas, una cena con los platos que ellos mismos han elaborado en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles y de un lote de productos de Mahou son Nuria Moreno Cerezo y Vanessa Martín-Romo Cuesta.

1º PREMIO EMPANADILLA "SINFONÍA DE SETAS" DE TRUFAS Y BOLETUS

Receta masa: Aceite de oliva virgen extra, Harina, Sal, Levadura Y Agua

Receta relleno: Cebolla, Puerto, Tomate, Setas Boletus Edulis, Setas Trompetilla de la muerte, Setas Angulas del monte, Laurel, Ajo, Aceite de oliva virgen extra, Vino de Jerez, Sal, Pimiento rojo, Pimiento verde , Pimienta blanca

2º PREMIO EMPANADILLA "SECRETO IBÉRICO" DE KALÍGULAS MÓSTOLES

Composición: Secreto troceado y macerado en tomillo y Brandy, acompañado de una reducción de tomate troceado con jamón ibérico, envuelto en puré de patatas salpimentado y nuestro queso manchego fundido.

Ingredientes: Masa de empanadillas, Secreto Ibérico, Tomate natural, Jamón Ibérico, Queso manchego, Puré de patatas, Leche, Mantequilla, Sal, Pimienta, Tomillo, Coñac o Brandy, Aceite de Oliva virgen extra.

3º PREMIO EMPANADILLA "ABIERTA PUERTA DEL CIELO" DE HEAVEN'S DOOR MÓSTOLES ABBEY

Composición: Relleno de pollo guisado con verduras y regado con salsa de tomate y reducción dulce de cerveza de abadía

Más información en:

- www.mostoles.es
- www.conectamostoles.com
- www.danielortizespejo.es
- facebook.com/ayuntamientomostoles
- flickr.com/people/ayuntamientomostoles
- youtube.com/user/ayuntamientomostoles
- Twitter: @aytomostoles
- Twitter: @DanielOrtizEsp
- Facebook: www.facebook.com/danielortizespejo