

# EMPRENDEMOS: Entregados los diplomas a los ganadores del concurso "Empanadilla de Móstoles 2015"

Fecha de publicación: 26/05/2015 0:00

## Descripción:

La primera edición de la Feria Gastronómica Empanadilla de Móstoles 2015, recientemente celebrada en el Parque Finca Liana, ha resultado ser un éxito en la que los hosteleros de la ciudad han vendido una media de 1.400 empanadillas durante los 2 días de celebración del certamen.

La empanadilla ganadora a la categoría *Empanadilla de Móstoles 2015* ha recaído en la Empanadilla "Sinfonía de Setas" del Restaurante Trufa y Boletus.

La segunda receta clasificada ha sido la Empanadilla "Secreto Ibérico" de Kaligulá's Móstoles.

La tercera empanadilla clasificada ha sido la Empanadilla abierta "Puerta del cielo" de Heaven's Door Móstoles Abbey



La primera edición de la Feria Gastronómica Empanadilla de Móstoles 2015, recientemente celebrada en el Parque Finca Liana, ha resultado ser un éxito en la que los hosteleros de la ciudad han vendido una media de 1.400 empanadillas durante los 2 días de celebración del certamen. El Alcalde, Daniel Ortiz, ha entregado los premios a los 3 ganadores del concurso *Empanadilla de Móstoles 2015* celebrado en el marco de esta feria gastronómica.

La empanadilla ganadora a la categoría *Empanadilla de Móstoles 2015* ha recaído en la **Empanadilla "Sinfonía de Setas"** del **Restaurante Trufa y Boletus** (Parque Tecnológico de Móstoles, Avenida Ramón de La Sagra, 7, 28933 Móstoles, Madrid) cuya receta es la siguiente: Masa: Aceite de oliva virgen extra, Harina, Sal, Levadura, Agua Relleno: Cebolla, Puerro, 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. El premio fue recogido por la encargada del negocio, Camelia Persea.

La segunda receta clasificada ha sido la **Empanadilla "Secreto Ibérico" de Kaligula´s Móstoles** (C/ Río Odiel 11 (Zona peatonal) 28935 Móstoles ) cuya receta es la siguiente: 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 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. El gerente del negocio, Marco Antonio Belmonte, fue el encargado de recoger el segundo premio.

La tercera empanadilla clasificada ha sido la **Empanadilla abierta "Puerta del cielo" de Heaven´s Door Móstoles Abbey** (Avda. de Portugal, 59, 28935 Móstoles, Madrid) cuya receta es: relleno de pollo guisado con verduras y regado con salsa de tomate y reducción dulce de cerveza de abadía. Roberto Zamora, gerente del negocio, recogió el premio.

Por su parte, las dos ciudadanas ganadoras por votar la empanadilla en la feria, Vanessa Martín-Romo y Nuria Cerezo, disfrutarán este mes de sus premios: una experiencia XS , que consistirá en una actividad formativa de cocina para dos personas y en una cena con los platos que ellos mismos han elaborado en la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles, además de un lote de productos Mahou.

#### **Más información en:**

- [www.mostoles.es](http://www.mostoles.es)
- [www.conectamostoles.com](http://www.conectamostoles.com)
- [facebook.com/ayuntamientomostoles](https://facebook.com/ayuntamientomostoles)
- [youtube.com/user/ayuntamientomostoles](https://youtube.com/user/ayuntamientomostoles)