



Finalistas tercera edición del Concurso de recetas “mediterraneamos”

Tapa:

- Adrián Sánchez Graña, Escuela de especialidades fundamental de la estación naval de La Graña, Ferrol, Coruña. Carrillera de rape sobre esponja de grelos con mermelada de boletus y aire de lima.
- Laura Oviaño Antúñez, IES Leopoldo Alas “Clarín”, Oviedo, Asturias. Minihamburguesa de acelga y calabaza con mermelada de zanahoria.
- Pablo García Llorente, IES Valle de Aller, Moreda, Aller, Asturias. Almuerzo de pescadores con aires cítricos.

Plato principal:

- Baladi Goiburu Leis, Cebanc-CDEA, San Sebastián. El sabor del Mediterráneo.
- Ángel Latorre Bolado, CEPE Nuestra Señora de Guayente, Sahún, Huesca. Lenguado asado con aceite de oliva del Bajo Aragón, emulsión de almendras y matices cítricos.
- Beatriz Ballesteros Marquina, Escuela de Hostelería Topi, Fundación Picarral, Zaragoza. Hamburguesas de jabalí a las especias.

Postre:

- Antonio Gómez Romano, IES San Isidro, Talavera de la Reina, Toledo. Día, semana, mes.
- Nuria Rodríguez Dosal, IES Leopoldo Alas “Clarín”, Oviedo, Asturias. Bizcocho húmedo de castaña asturiana con sopa de sandía.
- Alejandro Burillo, CEPE Nuestra Señora de Guayente, Sahún, Huesca. Ensalada Caprese dulce.



#alimentosdeespaña

