

Un xef de Vilamajor finalista de Cuina Creativa amb magranes d'Elx

El xef Alfons Lorente del restaurant La Perola (Airanatura) de Sant Antoni de Vilamajor competirà amb un cuiner de Ciudad Real i dos més d'Elx



Els plats finalistes del Concurs de Cuina Creativa amb magrana mollar. Foto: Gastronomía Alicantina

El plat "Magrana d'Elx entre el mar i la terra" del xef Alfons Lorente del restaurant La Perola (Airanatura) de Sant Antoni de Vilamajor és un dels quatre plats finalistes del V Concurs de Cuina Creativa amb Magranes d'Elx que se celebra en aquesta ciutat del Baix Vinalopó i que organitza Gastronomía Alicantina (<http://gastronomiadealicante.blogspot.com.es/2016/01/granadaselche-los-finalistas.html>) . Els

altres finalistes són "Ànec de Pekín, magrana mollar i fals blat de moro gelat de foie" de Jesús Villarejo, professor i cap de cuina de l'Escola d'Hostaleria Natual Chef de Miguelturra (Ciudad Real), "Hort mollar" de Jonathan Ros del restaurant Domgim d'Elx i un "Caneló peruà amb tocs de magrana" d'Unai Díaz del restaurant Dátil de oro d'Elx. La final del concurs se celebrarà dimarts vinet 2 de febrer en el restaurant La Finca de Susi Díaz (1 estrella Michelin).

Els finalistes tindran 45 minuts per elaborar la seva recepta davant del jurat, presidit per Susi Díaz, amb la finalitat de conquerir-los mitjaçant el gust, la tècnica, presentació del plat i la importància que té la magrana mollar d'Elx en l'elaboració. El guanyador s'endurà 900 euros en metàl·lic i el segon i el tercer classificat xecs regal valorats en 300 i 200 euros, respectivament.