

Soria, 17 de marzo de 2017

## NOTA DE PRENSA

### Once cocineros amateurs competirán por ver quién hace la Mejor Croqueta de Soria

- La competición será el lunes día 20 en la Escuela de Hostelería La Merced a partir de las 17.00 horas, y estará abierta al público.
- Las tres mejores croquetas del concurso podrán ser apadrinadas por los establecimientos que participan en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta, del 31 de marzo al 9 de abril.

Un total de **once propuestas** de las 23 que se han presentado en esta edición han sido seleccionadas para participar en la final del premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo** (ASOHTUR).

El concurso donde los cocineros no profesionales presentarán sus croquetas será el **próximo lunes, 20 de marzo**, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced de Soria a partir de las 17.00 horas. Allí, un jurado experto en cocina de la propia escuela, determinará cuáles son las tres propuestas finalistas. El acto estará **abierto al público** que quiera asistir.

Los once cocineros amateurs deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la guarnición y/o decoración para el emplatado. La organización habilitará la cocina, freidoras y demás utensilios para que cada participante pueda terminar de cocinar y presentar sus croquetas. El jurado valorará las creaciones presentadas bajo los **criterios de sabor, textura, presentación y originalidad y elegirá las tres mejores**.

El ganador del premio a la Mejor Croqueta Amateur, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, **recibirá 300 euros**, además de un diploma acreditativo. Esta distinción también la recibirán los concursantes que queden en segundo y tercer lugar.

Las croquetas de los tres finalistas podrán ser '**apadrinadas**' por alguno de los establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2017, que se celebrarán **desde el 31 de marzo al 9 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que los establecimientos tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas cualquiera de las croquetas finalistas**.

Los títulos de las **once propuestas finalistas** son:

La que más le gusta a Tomás  
Croqueta Esther  
Croqueta de pollo y marzuelos  
Croqueta de gamba  
Ying y Yang  
Croqueta de la abuela Nati  
Croqueta oncalesa  
Croqueta de aires sorianos  
Croqueta escabechada - salsa y sabor - naranja-barbacoa  
Croqueta de gamba al ajillo  
Croqueta de pollo y jamón, en la sencillez está el sabor

El pasado año, el Hotel Rural Los Villares fue el encargado de poner a disposición del público la croqueta ganadora del concurso amateur, **Mamma mía** de María del Carmen Santamaría. El Bar Restaurante Santo Domingo II apadrinó la **Croqueta de la Abuela Avelina**, de Avelina Álvarez (segunda clasificada). Finalmente, el Parador de Turismo Antonio Machado fue el padrino de la croqueta que quedó en tercer lugar, **de Tigres con langostinos y salsa americana** de Jesús Antón.

\*\*\*\*\*