

Soria, 26 de marzo de 2018

NOTA DE PRENSA

Natalia Ortego gana el premio a la Mejor Croqueta Amateur de Soria con un homenaje al jamón

- En segundo lugar ha quedado la croqueta de Héctor Ciria, Nido de Codorniz y la tercera finalista ha sido Trinidad Gómez con su propuesta de croqueta dulce Sorpresa exótica.
- Las mejores croquetas del concurso serán apadrinadas por tres establecimientos participantes en las III Jornadas de la Tapa de la Croqueta que se celebrarán del 13 al 22 de abril.

La receta de **Natalia Ortego Ruiz** ha conseguido el primer puesto en la competición de **Mejor Croqueta Amateur de Soria**, organizado por la **Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR)**, cuya final se la han disputado once cocineros no profesionales en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced. Se trata de una croqueta que homenajea a un clásico del género: la croqueta de jamón. Titulada **¿La original?**, la croqueta ganadora es de jamón, sobre un brochazo de salsa de jamón y virutas de jamón, todo un homenaje al gran producto patrio. Natalia repite participación en este concurso, pero esta vez ha logrado el primer premio con un plato que tiene muy testado, ya que ha hecho muchas pruebas hasta dar con la clave: usar buen jamón ibérico cortado a cuchillo, utilizar nata y un toque de gelatina y trabajar mucho la bechamel, además de un rebozado crujiente de pan rallado y panko.

El jurado valoró el gran sabor de esta croqueta y su extraordinaria bechamel. El primer premio del concurso, otorgado por el Ayuntamiento de Soria, está dotado con 300 euros, además de un diploma acreditativo.

El segundo finalista ha sido **Héctor Ciria Herrero y su croqueta Nido de codorniz**, una croqueta rellena de huevo poché y rebozada en virutas de torrezno que ha convencido al jurado por su depurada técnica, difícil de conseguir. En tercer lugar ha quedado la **Croqueta 'Sorpresa exótica' de Trinidad Gómez Llorente**, una apuesta dulce y original que combina mango, membrillo y chocolate. Ambos recibirán un diploma acreditativo como premio.

El jurado, compuesto por Ana Hernando y Javier Camón, profesores del CIPF La Merced; Carla Morales, responsable del Restaurante del Camping Fuente de la Teja y ganadora del premio a la Mejor Croqueta de Soria en la primera edición y José Antonio Cedazo, chef del Bar Restaurante Casa Toño (Las Casas) y Bar Restaurante Más que dos, tercer ganador del Concurso Provincial de la Croqueta 2017 han destacado la gran técnica, originalidad y sabor de los platos participantes de esta edición.

La decisión ha sido muy difícil, teniendo en cuenta el gran nivel de los cocineros no profesionales participantes en esta edición.

Las croquetas finalistas serán **'apadrinadas'** por tres establecimientos participantes en las Jornadas de la Tapa de la Croqueta 2018, que se celebrarán **desde el 13 al 22 de abril**. Dicho apadrinamiento consistirá en que tendrán la oportunidad de **ofrecer a la venta en sus locales durante las jornadas las croquetas finalistas**.
