

Soria, 15 de marzo de 2019

## **NOTA DE PRENSA**

### **El concurso de la Mejor Croqueta de Soria Amateur ya tiene a sus ocho finalistas**

- La fase final tendrá lugar el próximo lunes 18 de marzo en la Escuela de Hostelería La Merced.
- El jurado ha elegido las ocho que más se ajustan a los criterios de originalidad, facilidad de elaboración y elección de ingredientes.

El Concurso de la Mejor Croqueta de Soria Amateur, organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (**ASOHTUR**), ya tiene sus ocho finalistas. La Mejor Croqueta no profesional resultará elegida en la fase final que tendrá lugar el próximo lunes, 18 de marzo, en el Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

El jurado que ha elaborado la selección ha señalado la dificultad de elegir entre las 17 recetas que se han recibido, ya que presentaban un alto nivel, tanto en el planteamiento de las propias croquetas como de las guarniciones y presentaciones que las acompañan. Han tenido en cuenta el equilibrio en las recetas entre la originalidad, la elaboración y la elección de los ingredientes.

Las ocho elegidas corresponden a las siguientes denominaciones y creadores:

**Tierra y sabor de Luis A. Moreno**  
**Croqueta mar y tierra de M<sup>a</sup> Antonia Gaitan**  
**La croqueta de Angy de Ángela Castillo**  
**Croqueta sanjuanera de Diego Castillo**  
**La bolita que quiere ser verde de Rafael Domínguez**  
**Croqueta melosa del valle de M<sup>a</sup> Dolores Lara**  
**Croqueta 503 de Irvin J. Rivas**  
**Croqueta de pollo y brócoli de Stefanie Rivas**

Los **premios** de este IV Concurso Amateur de la Croqueta de Soria serán los siguientes:

Mejor Croqueta Amateur de Soria - **300 euros** y diploma.

Segundo y Tercer finalistas - diploma.

Tal y como se señala en las bases de este concurso, la fase final se desarrollará en las dependencias de la Escuela de Hostelería CIFP La Merced (C/ Calixto Pereda, s/n – Soria) el lunes 18 de marzo a partir de las 17:00 horas. Los finalistas elaborarán y presentarán sus creaciones ante el jurado nombrado por la organización. Para ello deberán acudir a las instalaciones del CIFP La Merced con la mezcla ya preparada y la vajilla para el emplatado. La organización habilitará la cocina y freidoras para que cada participante pueda terminar de cocinar y emplatar sus croquetas. Se recomiendan que las croquetas tengan un peso aproximado de entre 50 y 60 gramos.

Las croquetas finalistas podrán ser ‘apadrinadas’ por los establecimientos participantes en las **Jornadas de la Tapa 2019 – IV Concurso Provincial de la Croqueta, que se celebrará entre el 29 de marzo y el 14 de abril en bares y restaurantes de Soria y de la provincia.**

Desde ASOHTUR se quiere trasladar el agradecimiento a las personas que se presentan a este concurso amateur, que cada año crece en número y en nivel gastronómico. Por cuestiones de operatividad en la fase final sólo se pueden considerar ocho recetas, pero todas las recibidas presentaban un gran nivel.

Como se recordará, Natalia Ortego fue la ganadora del Concurso Amateur de le Mejor Croqueta de Soria el año pasado con su receta ¿La original?, una croqueta homenaje a un sabor clásico, el jamón.

La Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo - ASOHTUR fue fundada en 1978 y es miembro de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas (FOES).

\*\*\*\*\*

**Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es**