

CONCURSO DE ELABORACIONES DE XATA ROXA

Un jurado compuesto por prestigiosos cocineros y críticos seleccionará las 6 recetas finalistas entre todas las presentadas. El fallo del jurado sobre los finalistas se hará público el 31 de Enero del 2020.

Nuestro alumno Kevin Sigüenza se quedó 4º finalista del concurso **Concurso Nacional de Cocina con Carne de Xata Roxa** que tuvo lugar en las instalaciones del Departamento de Hostelería del I.E.S. Valle de Aller de Moreda.(asturias)

En la final del concurso, los 6 alumnos finalistas elaboraron la receta por la cual habían sido seleccionados, en un tiempo máximo de cuatro horas.

Se realizó un plato de presentación con una ración y otros tres para degustación (el formato del plato fue de libre elección para los participantes).

Los ingredientes básicos para la elaboración de las recetas finalistas fueron facilitados por la organización sin embargo los ingredientes específicos, corrieron por cuenta de los participantes.