Publicado en Madrid el 23/01/2018

El 'Bocata de sardinas by Lizarran', mejor bocadillo de autor en Madrid Fusión

A partir del 1 de febrero Lizarran ofrecerá esta receta en formato "Bocapincho" en todos sus establecimientos

La V edición del Concurso Bocadillos de Autor, organizado por Fripan en el marco de Madrid Fusión, la Cumbre Internacional de Gastronomía, ya tiene ganador: 'Bocata de sardinas by Lizarran', elaborado por el equipo I+D de Comess Group. Una sabrosa receta que ha cautivado al jurado por su capacidad de innovación a la hora de combinar sabores y texturas sobre la base de una receta tradicional.

El bocadillo, que estará disponible en los establecimientos Lizarran a partir del 1 de febrero, rescata un producto sencillo, la sardina en conserva, y lo acompaña de cebollitas y piparras, que le aportan un suave toque “avinagrado”, caviar de tomate, que realza la sardina gracias a su acidez, y pamplinas frescas que aportan el toque fresco. El ajo y el aceite de oliva completan el bocadillo, puramente mediterráneo, basado en un producto de calidad y con sabores intensos, pero perfectamente orquestados.

La receta se ha elaborado con la inspiración en esos bocadillos humildes de nuestros abuelos en tiempo de guerra, que fueron después cenas rápidas y sencillas en los hogares de los años 80 y 90, y que en el nuevo siglo han quedado en el olvido, relegadas por productos más sofisticados.

En esta edición del Concurso Bocadillos de Autor han participado más de cien diferentes recetas, todas ellas de profesionales del mundo de la hostelería. En el certamen en Madrid Fusión, los seis finalistas tuvieron que elaborar sus propuestas ante el público y el jurado en un tiempo máximo de una hora. Los creadores del 'Bocadillo de sardinas by Lizarran' han sido Carlos Peguero y Daniel Reyes, que se han alzado con el primer premio, por encima de propuestas como El Pulpo Caribeño de Johan Manuel Pelloni, Cristalina al estilo Thai de Javier Olmedo o Cristal con langostinos al ajillo con panceta ibérica, ajos tiernos y huevo de Margarita Galdo.

El jurado del certamen, que ha valorado tanto la pieza individual como el ensamblaje con otros ingredientes, así como la presentación, estaba compuesto por reconocidos periodistas y gastrónomos.

Datos de contacto:
Nuria Rabadán

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Franquicias Gastronomía Sociedad Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es