

Perdiz estofada con aceite DO Montes de Toledo, el plato favorito de la Capital de la Gastronomía 2016

Un concurso culinario desafía a los estudiantes de hostelería de España a reinterpretar la receta estrella de la llamada "cocina de las tres culturas". Javi Estévez y Teresa Gutiérrez serán los coaches de los alumnos durante la final.

¿Cuál es el plato estrella de la gastronomía de Toledo? Aunque la ciudad ostenta este año el honor de ser Capital de La Gastronomía 2016, pocos son capaces, en realidad, de responder a esta pregunta. La Fundación Consejo Regulador de la D.O. de Aceites Montes de Toledo, responsable de difundir las excelencias del aceite de la variedad Cornicabra, busca potenciar la llamada "cocina de las tres culturas" convocando el concurso Cocina con los chefs revelación y la D.O. Montes de Toledo. En él, los estudiantes de hostelería de escuelas escogidas en todo el territorio nacional deberán actualizar una especialidad representativa de esta despensa, en su fase final: perdiz estofada, empleando como ingrediente fundamental el aceite Cornicabra D.O. Montes de Toledo.

Esta receta ha sido elegida a través de una votación en la que han participado restauradores de la región, destacadas personalidades vinculadas al mundo de la gastronomía, periodistas y miembros de la denominación de origen. Entre todos, han considerado que la perdiz estofada es el bocado estandarte de Toledo, frente a elaboraciones como carcamusas, estofado de ciervo o arroz con liebre, también muy típicas de la zona y presentados a la votación.

Los dos equipos finalistas deberán aportar su visión personal de este plato y demostrar sus capacidades ante los prestigiosos cocineros Javi Estévez (La Tasquería de Javi Estévez, Madrid; Cocinero Revelación 2016 en Madrid Fusión) y Teresa Gutiérrez (Azafrán, en Villarrobledo, Albacete; finalista, en 2013, al premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión), ex concursantes del programa televisivo Top Chef. Ambos chefs serán los capitanes de los dos equipos contendientes en la última fase del concurso, donde ofrecerán una auténtica masterclass a los participantes, el próximo 28 de noviembre.

Los chefs en ciernes todavía están a tiempo de participar en la fase eliminatoria, presentando una reinterpretación personal de un plato tradicional de Toledo y partiendo de un ingrediente básico y obligatorio: el aceite de oliva virgen variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo. Tienen hasta el 28 de octubre para enviar sus propuestas y lograr su oportunidad de cocinar junto a los dos renombrados cocineros para disfrutar de una experiencia excepcional. Las bases pueden consultarse en la web de la denominación.

D.O. MONTES DE TOLEDO

La Denominación de Origen Montes de Toledo es una fundación sin ánimo de lucro, de las más antiguas de España y la primera en otorgar certificaciones bajo la acreditación de ENAC a los aceites que se dan en esta zona de producción.

Agrupación de aceites de oliva muy valorados por los expertos aceiteros por su calidad, debida a las condiciones de clima y suelo, que hacen propicio el cultivo del olivo y al uso de la variedad Cornicabra, autóctona de la zona.

Su consejo regulador aglutina a cerca de 40 empresas productoras y envasadoras de aceite y ocho mil olivareros, en su mayoría con producciones relativamente bajas, lo que permite cuidar al máximo el fruto y el proceso de elaboración. Esto redundará en su alta calidad, por otra parte muy homogénea en toda la producción.

www.domontesdetoledo.com

Síguenos en Facebook

Para más información:
Mind the Gap

Isabel Queipo

Mail: iqueipo@mtgap.net

Tel: 91 562 90 83 / 607 633 373

Datos de contacto:

Isabel Queipo /Mind The Gap
915619634 / 607 633

Nota de prensa publicada en: [Toledo, 20 de octubre 2016.](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla La Mancha](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>