

Benilde Soria, chef medieval adnamantina con su "Oreja rellena"

La cocinera de Bar Lacalle, en Almazán, se ha impuesto en la XIX edición del Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que organiza el Ayuntamiento de Almazán, en colaboración con la Red de Ciudades y Villas Medievales. Representará a la localidad soriana el próximo otoño, en el concurso internacional que organiza la Red, este año en Hondarribia

Almazán (Soria) celebró la XIX Edición de su Concurso de Tapas y Pinchos Medievales a lo largo de los fines de semana del 18–19 y 25–26 de febrero. Participaron diez establecimientos, con otras tantas joyas culinarias en miniatura que pusieron en valor la cocina adnamantina, con ingredientes precolombinos. Todas ellas compusieron una ruta gastronómica que tuvo un gran éxito de público.

Un jurado especializado eligió como la mejor tapa de este año la "Oreja rellena" de la chef Benilde Soria (Bar Lacalle). La cocinera adnamantina, y su local, son dos clásicos del concurso. Han participado en las XIX Ediciones del Concurso. Ayer, recibió el diploma que la acredita como ganadora del concurso local de manos del concejal Ismael Caballero.

No es la primera vez que Benilde se alza con el título de chef medieval en Almazán, puesto que ya representó a la villa, como ganadora del concurso, en la final de Olivenza (Badajoz). En esta ocasión, Benilde viajará este otoño a Hondarribia, la localidad que acogerá la final internacional del concurso que organiza de manera anual la Red Medieval, con una creación culinaria que tiene como base la oreja de cerdo. Benilde competirá con otros seis cocineros de las ciudades que integran la Asociación, por convertirse en Chef Medieval Internacional 2023.

"La elaboración lleva su tiempo", explica Benilde. Lo primero que hace es cocer durante cinco horas la oreja de cerdo. Cuando adquiere la textura ideal, la guisa con cebolla y puerro. Sobre un molde, la parte "como si fuera a hacer unos librillos", y la reboza. En el centro añade champiñón guisado y paté. Y, cómo no, el pincho también tiene el secreto de la abuela. El toque final se lo da una salsa, "que hace mi suegra, Encarna García". Por supuesto, Benilde no ha descubierto ni las proporciones ni todos sus ingredientes, pero para que el lector se haga una idea, está hecha a base de ajo y vino.

Todos los ingredientes son de la tierra, pero la cocinera ha tenido mucho cuidado en que la puedan comer también los celíacos. "En Soria, tenemos unos patés excelentes, la verdura y el champiñón, también son locales, y por supuesto, el cerdo", ensalza la chef. Benilde está tan orgullosa de su victoria como satisfecha con el concurso. "Hemos trabajado mucho y bien a lo largo de los dos fines de semana que ha durado, incluso hemos alargado la degustación alguno más, porque así los lo han pedido nuestros clientes", termina.

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Almazán](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla y León](#) [Turismo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>