



#### **BASES IV CONCURSO NACIONAL DE CORTES Y RECETAS ABRASADOR**

Las bases que se tendrán en cuenta para el IV Concurso Nacional de Cortes y Recetas Abrasador que se celebrará en Finca La Calancha, Cuerva (Toledo) el próximo día 12 de Noviembre como acto de presentación a la Convención Anual Abrasador son las siguientes:

1. El Restaurante que quiera participar en el IV CONCURSO tendrá que facilitar el nombre de su Receta o Plato a la Directora de I+D Abrasador, Mari Carmen Ramírez, a través del correo electrónico [carmen.ramirez@abrasador.com](mailto:carmen.ramirez@abrasador.com) o por teléfono antes del día 20 de Octubre.
2. Antes del día 25 de Octubre se os confirmará las recetas que han sido aptas y que se hayan dado el Ok por parte de los miembros de la Central de Abrasador para que puedan presentarse al concurso.
3. Se tendrá en cuenta a la hora de valorar estas recetas: su creatividad, innovación, sabor y textura, operativa en cocina, que sea carnes a la brasa, coste del plato, vistosidad y que esté realizada con productos de Crianza Propia (os adjunto un archivo a parte con los productos que se pueden utilizar, no siendo válidas recetas con algún producto que no aparezca en esta lista...). La central de Abrasador os aprovisionará de estos productos cárnicos de ternera y cerdo ibérico, que sean necesarios para la receta.
4. Serán admitidos platos de ensaladas y entrantes así como platos donde el protagonista sea la carne. Y tanto platos que sean versiones nuevas con productos Abrasador, como platos y cortes nuevos y originales. Ejemplos para inspiraros pueden ser la versión de los pimientos del piquillo rellenos de trocina de ternera, convertidos en Torre de Piquillos con Trocina de añoja, la nueva versión de ensalada Abrasador, los burritos de ternera Tex-Mex, Durum de ibérico, la Ensalada con Lardones de ibérico estilo Pekín, otro puede ser el Tataki de Añoja con praliné de pistachos de la mancha, todos ellos son platos diseñados por nuestro asesor Gastronómico Carlos Torres Santos. O el Tournedó de Ibérico, Medallón de Ternera amielada, Ternera Ginger, Bocados de brasa y cúrcuma, Fingers de Ternera, o cualquiera de nuestras recetas como el Cachopo de ternera, Nuggets de ternera, croqueton de ternera, diseñadas y elaboradas por Mary Carmen Ramirez como directora de I+D de Abrasador.
4. El Concurso será el Día 12 de Noviembre de 2018 a las 12:30 horas. Día en el que se celebra la Convención Anual Abrasador. Tendrá una gran repercusión Nacional a nivel de Gastronomía y Hostelería. Contaremos con medios de comunicación a nivel nacional y a nivel local, tanto de TV como RADIO como prensa. El concurso y los participantes saldrán en dichos medios.
5. Los ganadores de la receta y su Restaurante estarán como foto de Perfil en la página principal de Redes y de la web de Abrasador durante unos días promocionándolo, saldrá en el resumen de videos de la Convención y en la portada del Post que será enviado a más de 5.000 restaurantes y medios de gastronomía y hostelería de toda España. También se les hará entrega de una aportación en metálico de 600 € para el 1º Premio y de 300 € para el 2º Premio y un lote de Carnes por valor de 150 € al 3º Premio y de un Trofeo conmemorativo del Concurso.