



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### RUBÉN OSORIO Y CRISTÓBAL MUÑOZ SE PROCLAMAN GANADORES DE LA 4ª SEMIFINAL DE LA VI EDICIÓN DE CCA

Madrid

11.11.2015

La última semifinal de esta VI edición de Concurso Cocinero del Año se ha celebrado en el Centro Superior de Hostelería Mediterráneo de Madrid. Desde las 8.30h. de la mañana y durante 5 intensas horas, ocho cocineros representantes de las comunidades de Castilla La Mancha, Castilla León y Madrid se han dejado la piel en la cocina junto a sus ayudantes para tratar de elaborar un menú que convenciera al jurado de que eran merecedores de llegar a la gran final que se celebrará en el Salón Alimentaria en abril del próximo año.

Estos son los nombres de los chefs que han participado en esta cuarta y última semifinal: Rubén Osorio (Rte. Hotel Vía Norte, Miranda de Ebro, Burgos), Nacho Garbayo (Escuela Sueños de Cocina, Madrid), José Luis Adán (Centro Superior de Hostelería Mediterráneo, Madrid), Luis Hernani (Rte. Aldente, Miranda de Ebro, Burgos), José David Fernández (Rte. Club Allard, Madrid), Elena Bueso (Take a Chef, Madrid), Cristóbal Muñoz (Le Cordon Bleu, Madrid) y Samuel Moreno (Rte. Hotel Molino de Alcuneza, Sigüenza, Guadalajara).

#### El mejor de la semifinal ha sido Rubén Osorio

Seguidor del concurso desde su primera edición, su gran ilusión era poder vivirlo desde dentro. Pero hoy no sólo ha podido sentir la experiencia, hoy ha logrado convertirse en finalista de esta VI edición de CCA.

Aunque nació en Nueva York en 1979, llegó a Miranda de Ebro cuando era aún muy pequeño y fue su abuela materna quien le contagió la pasión por la cocina. Así que, con sólo 17 años, empezó a cursar sus estudios en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja). Tras pasar por varios establecimientos (Hotel Iguareña, restaurante del Albergue de la Real Fábrica, Hotel Echaurren, El Rincón del Vino y Castell de Peralada, entre otros), en el año 2011 llegó al que es ahora su actual puesto: chef en el restaurante del Hotel Vía Norte (Miranda de Ebro), donde definen su cocina como una perfecta combinación entre conocimiento y experiencia. En abril de 2016 tendrá la oportunidad de disputar la gran final y tratar de convencer al jurado de que es merecedor del título de Cocinero del Año.

Nombre del ayudante: **Jorge Martínez Sánchez**

#### Menú Ganador

- **Entrante:** Azul marinado en verde.
- **Plato Principal:** Pichón de Bresse, otoño y monte.
- **Postre:** Bombón de tiramisú, choco-calabaza y haba tonka.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### El último finalista de esta edición de CCA es Cristóbal Muñoz

Convencido de que la participación en esta semifinal resultaría enriquecedora pasase lo que pasase y tras haber aprendido y mejorado ya durante el proceso de preparación, creía que si lograba un triunfo se le podría abrir un gran abanico de posibilidades profesionales que no dudaría en aprovechar. Pues parece ser que el momento ha llegado; por ahora, tiene la gran oportunidad de volver a mostrar todo su talento en la gran final y, tal como él mismo afirmaba, este logro le ayudará a no perder las ganas de seguir creciendo día a día, la base de todo gran chef.

Almeriense de 24 años (Lubrín), el más joven de la semifinal, Cristóbal ya sabe lo que implica ser el ganador de un certamen gastronómico: tras conseguir el Premio Promesas de la Alta Cocina Le Cordon Bleu, la prestigiosa escuela le abrió sus puertas como profesional y, desde entonces, ha ido progresando en el equipo hasta lograr su puesto actual como Sous-Chef de Producción. Este joven arrancó en el mundo de la hostelería en el negocio familiar junto a sus padres pero fue cuando decidió matricularse en la Escuela de Hostelería de Almería que su vida cambió por completo. Desde entonces supo que debía dedicar todos sus esfuerzos a lo que más le apasionaba: la cocina. Y no se equivocaba, hoy lo ha demostrado una vez más

Nombre del ayudante: **Rafael Rodríguez Carrasco.**

### Menú Ganador

- **Entrante:** Capuchino de berenjena, boletus y trufa con perfecto de yema.
- **Plato principal:** Pieza de lubina de estero sobre puré de hinojo, salsa de asados y liliáceas.
- **Postre:** Limón y praliné.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

**El excepcional jurado ha tenido que elegir los dos mejores menús elaborados en el día de hoy, una decisión realmente difícil por el gran nivel culinario mostrado por los aspirantes.**

La presentación e innovación, el gusto, el sabor, las texturas y el aroma, la composición, una correcta preparación y la puntualidad en la presentación, entre otros, son los criterios utilizados para escoger los dos menús ganadores de hoy. Y quién mejor para tomar esta difícil decisión que el sensacional jurado degustación que nos ha acompañado hoy: Óscar Velasco (2\* Michelin, Rte. Santceloni, Madrid), José Carlos Fuentes (1\* Michelin, Rte. Tierra, Hotel Valdepalacios, Toledo), Miguel Ángel de la Cruz (1\* Michelin, Rte. La Botica de Matapozuelos, Valladolid), Iñaki Pérez Urrechú (del Rte. Urrechú, Madrid) y José Carlos Capel (crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión). Miguel Ángel Esquiroz y Susana Moreira, ambos profesores del Centro Superior de Hostelería Mediterráneo, han ejercido como jurado técnico.

De todas las propuestas recibidas, estos son los ocho menús escogidos y que se han elaborado en los fogones a lo largo de esta cuarta y última semifinal de la VI edición de CCA:

**Rubén Osorio** (Rte. Hotel Vía Norte, Miranda de Ebro, Burgos)

- Entrante: Azul marinado en verde.
- Plato principal: Pichón de Bresse, otoño y monte.
- Postre: Bombón de tiramisú, choco-calabaza y haba tonka.

**Nacho Garbayo** (Escuela Sueños de Cocina, Madrid)

- Entrante: Raíces - La tierra - Pequeñas crucíferas en juego de Tolosanas.
- Plato principal: Raíces - El mar - Merluza en verde.
- Postre: Raíces - El Txoko - Queso, manzana y nueces.

**José Luis Adán** (Centro Superior de Hostelería Mediterráneo, Madrid)

- Entrante: Tubérculos en texturas, caviar de guisantes y bonito del Mediterráneo en escabeche cítrico.
- Plato principal: Roulada de cordero garrapiñada a la menta, crema de cacahuete, queso ahumado y cubos de apiogolden con verduritas de temporada.
- Postre: Quenelles heladas de aguacate, tierra de chili, esponja de cacao-lima y agua de tomate.

**Luis Hernani** (Rte. Aldente, Miranda de Ebro, Burgos)

- Entrante: Consomé ibérico de bellota y shitakes con noquis de Idiazábal ahumado y salteado de mini verduras.
- Plato principal: Royal de liebre y boletus, zamburiñas y placton.
- Postre: Mini coulant de almendras, sorbete de hierbaluisa, frutas silvestres y flores.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

**José David Fernández** (Rte. Club Allard, Madrid)

- Entrante: Anguila, lenteja y erizo pata negra.
- Plato principal: Carré de cabrito del Guadarrama.
- Postre: Magosto de Callao.

**Elena Bueso** (Take a Chef, Madrid)

- Entrante: 'Vermout del abuelo'.
- Plato principal: Chipirón relleno de setas Thai.
- Postre: 'El otoño'.

**Cristóbal Muñoz** (Le Cordon Bleu, Madrid)

- Entrante: Capuchino de berenjena, boletus y trufa con perfecto de yema.
- Plato principal: Pieza de lubina de estero sobre puré de hinojo, salsa de asados y liliáceas.
- Postre: Limón y praliné.

**Samuel Moreno** (Rte. Hotel Molino de Alcuneza, Sigüenza, Guadalajara)

- Entrante: Sopa de ajo negro en tres bocados, bacalao, pollo y huevo.
- Plato principal: Conejo en escabeche con lima kafyr, carabineros y mostaza de hierbas.
- Postre: Nube de limón con helado de cítricos a la brasa, toffe salado y crema agria de mantequilla.

### Para más información:

Tel. 934 876 200  
info@concursococinero.com  
www.concursococinero.com

