

Concurso “Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra”

Todos aquellos cocineros que quieran participar disponen hasta el 8 de mayo para enviar sus recetas, eso sí, todas deben contener obligatoriamente, uno o varios de los aceites seleccionados en la última cata concurso “Jaén Selección” que son:

Balcón del Guadalquivir de San Felipe Apóstol (Baeza)

Bravoleum Selección Especial Picual, Aceites Hacienda El Palo (Villargordo)

Dominus Cosecha Temprana de Monva (Mancha Real)

Esencial Olive de Oleícola San Francisco (Begíjar)

La Quinta Esencia Premium Verde de Stmo. Cristo de la Misericordia (Jódar)

Olivo Real Reserva Familiar de Almazara Cruz Esteban (Mancha Real)

Oro de Cánava Selección Cosecha Temprana de Ntra. Sra. de los Remedios (Jimena)

Oleocampo Premium Ecológico de Oleocampo (Torredelcampo)

La gran final, en la que participarán 12 chefs que prepararán in situ su receta, se celebrará el miércoles 17 de junio. El jurado compuesto por personalidades destacadas del sector gastronómico tendrá en cuenta el gusto, el aspecto y el sabor del plato elaborado.

Como recompensa al ingenio y destreza de los concursantes se entregarán tres cuantiosos premios, 8.000 euros, 3.000 euros y 1.000 euros a los tres primeros clasificados, convirtiéndose en el campeonato culinario con mayor dotación económica de España.