

BASES CONCURSO DE MENESTRAS

Día 22 de Abril de 2018, 12:00h.

Materiales propios a traer por los participantes:

- Rosca para fuego a butano
- Bombona
- Utensilios de cocina
- Genero a cocinar: Incluyendo los 4 pilares de la menestra: Esparrago, Alcachofa, Habas y Guisantes (Resto de ingredientes a libre elección).

Se aconseja que traigan las verduras que más tiempo requieren de limpieza y cocciones ya preparadas (espárragos, alcachofas) y los ingredientes ya preparados

(por ejemplo para el sofrito: Cebolla, pimiento, ajo. todo ya cortado)
Con el objeto de poder realizar el guiso allí directamente sin una perdida excesiva de tiempo en la preparación.

El Ayuntamiento, como organización, aportara a los concursantes:

- Caldero de barro para la realización de la menestra (De medidas 31cm para un equivalente a 6-8 raciones e igual para todos los concursantes), estos recipientes son propiedad del Ayuntamiento.
- Aceite necesario para la realización.

A la finalización del concurso las menestras participantes serán utilizadas en una degustación gratuita entre el público asistente.

La inscripción como participantes en el concurso conlleva el conocimiento y aceptación de sus bases.

- También se permite cocinar en casa y presentar la menestra ya hecha.

EL JURADO OTORGARÁ 3 PREMIOS:
(Patrocinados por “BS Edulcorantes”)

1º 150 €

2º 100 €

3º 75 €

El primer clasificado concursará en la final del Concurso de Menestras, en Tudela, el día 1 de mayo a las 11:30 h, con los primeros clasificados de todos los pueblos de la ribera.

INSCRIPCIONES EN EL AYUNTAMIENTO, HASTA EL DÍA 20 DE ABRIL A LAS 14:00 H.