

José Rodríguez “El Bohío”

En el Bohío, el creador Pepe Rodríguez ha sabido catapultar la cocina castellana hasta sus más altas cotas. Estamos ante una cocina caracterizada por la calidad de las materias primas, la claridad de los conceptos y la vinculación con la tierra, un estilo propio de gusto marcado y delicada sencillez. La concesión de una estrella Michelin en 1999 y las más altas calificaciones en todas las guías gastronómicas internacionales son el fruto de esta forma de ver la cocina y la vida.



“Huevo de Primavera”

Ingredientes para 4 personas

4 huevos de corral
200 gr. de setas de cardo
250 gr. de hongo fresco
500 gr. de agua mineral
7 gr. de metilcelulosa
Sal
Aceite virgen extra

Elaboración

Saltear los hongos en una gota de aceite, añadir el agua, triturar y poner a punto de sal. Cuando esté tibio añadir la metilcelulosa y dejar reposar 12 h. Coger la yema de huevo y sumergirla en el puré de hongos, sacarla con una cuchara y cocer en un baño maría 4 minutos, mientras se saltean las setas. Terminar acomodando el huevo sobre las setas y a comer.

Jesús Velasco “Amparito Roca”

Este cocinero alcarreño de ascendencia soriana es un corredor de fondo que, apoyado en una cocina de aplastante sentido común, ha colocado su “Amparito Roca” en el mapa peregrino de los lugares imprescindibles como el temple que aporta Eugenio Collado al mando de los fogones de esta gran casa alcarreña.

“Tres Bravas Tres”

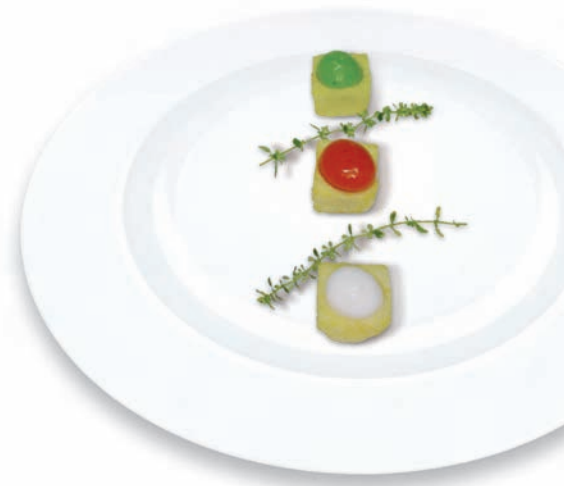
Tres patatas bravas con mojo verde, mojo rojo y ali oli

Ingredientes

Patatas
Aceite
Pimentón
Tomate
Mahonesa
Ajo Morado de las Pedroñeras
Perejil
Pimienta
Ají molido

Elaboración de las patatas:

Cortar 3 patatas en forma de cubo.
Vaciar una de las caras del cubo y freír.
Salpimentar la patata y rellenar con las salsas esferificadas.





PREMIOS DE LA XIX EDICIÓN
"GRAN SELECCIÓN"



...la esencia
y el sentido
de nuestra
tierra

