

Nota de prensa 020/2014

La Roja de la cocina compite en Miele Center Madrid

La batalla de chefs entre bloggers y periodistas gastronómicos contó con la colaboración de la Selección Española de Cocineros Profesionales.

Miele Center Madrid fue este miércoles 25 de junio el campo de juego de un partido muy especial, la I Batalla de Chefs entre dos equipos de bloggers de cocina y periodistas gastronómicos. Los participantes no estuvieron solos en este concurso para demostrar sus habilidades frente a los fogones de las cocinas activas del showroom de Miele: cada equipo contó con la ayuda y la guía de los profesionales de la Selección Española de Cocineros, chefs de prestigio con experiencia en concursos como el Bocuse d'Or, el campeonato bienal mundial para designar al mejor cocinero.

A un lado de Miele Center Madrid, vistiendo la equipación de color azul, estuvo el equipo capitaneado por el chef **Albert Moreno**, representante español en la edición 2014 . 2015 del Bocuse d'Or. Lo acompañó como coach **Jesús Almagro**, mejor clasificado español en el Concurso de Bocuse D'Or y Semifinalista del programa de televisión Top Chef España. Como contrincantes tuvieron al grupo rojo, liderado por **Carlos Durán**, actual Campeón del Sur de Europa por la Federación Mundial de Chefs, que fue ayudado por el chef televisivo **Sergio Fernández**, conocido por su participación en el programa de Cuatro **¿Mi madre cocina mejor que la tuya?**

Durante la batalla, cada equipo tuvo que elaborar un plato con una serie de ingredientes ocultos en una caja sorpresa, utilizando obligatoriamente, entre todos los electrodomésticos Miele, el horno a vapor. En un tiempo máximo de 90 minutos, cada grupo tenía que realizar cuatro raciones perfectamente emplataadas. Para asegurar el mejor resultado, los concursantes pudieron usar los electrodomésticos de la Generación 6000 de Miele, pensados para alcanzar una perfección profesional.

Tras una ajustada competición, el equipo azul, que elaboró el plato **Crema de tomate rosa con presa ibérica de capa blanca macerada en cítricos y picual**, se alzó con el premio al mejor grupo de chefs de la batalla. Por su parte, el equipo rojo elaboró un solomillo macerado en cítricos y presa ibérica con jamón con guarnición de patatas panaderas, dados de calabaza y mermelada con toque picante de tomate.

Para determinar el equipo ganador, Miele Center Madrid convocó a un jurado formado por **Rosa María González**, directora de la Cátedra Ferran Adrià y la bloguera **Su**, de Webos Fritos, que eligieron al equipo vencedor teniendo en cuenta tres factores clave que caracterizan un buen plato: sabor, estética e higiene.

Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Miele Center Madrid es el segundo showroom de la marca en España. Este espacio de 500 m2 fue diseñado para ofrecer una atención personalizada al cliente pero también para invitarlo a interactuar y experimentar con los electrodomésticos de la marca, a través de talleres de cocina, demos exprés o actividades de formación.

Colaboradores:

Araven www.araven.com

Interporc www.interporc.com

Cerveza Salvaje www.lasalvaje.com

Aceite de Oliva Virgen La Pontezuela <http://www.lapontezuela.com/>

Leche Pascual www.lechepascual.es

Koppert Cress <http://spainportugal.koppertcress.com/>

Jamón Ibérico DO de Extremadura

Vino Adolfo Colección (Viñedos de Toledo)



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Miele

SIEMPRE MEJOR



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Miele

SIEMPRE MEJOR



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Miele

SIEMPRE MEJOR



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Miele

SIEMPRE MEJOR



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com