

Nota de Prensa

El concurso de recetas para exaltar al bonito, producto estival estrella de la Rula de Avilés, ya tiene ganadores

- ***Ésta iniciativa estaba incluida en la campaña de promoción Verano/Bonito que se impulsó desde UCAYC, Rula de Avilés, Turismo Comarca Avilés, La Plaza y ayuntamiento de Avilés.***
- ***El certamen, al que se presentaron 14 recetas de otros tantos ciudadanos, reparte 400 euros en cheques regalo a consumir en las pescaderías del mercado de abastos de la ciudad.***
- ***Un jurado formado por seis restauradores y cocineros de Avilés valoró la originalidad, mezcla de ingredientes, preparación y presentación de las propuestas realizadas, en función de las fotografías y videos remitidos por los participantes.***

El pasado mes de julio, comenzó la campaña **Verano/Bonito**, de promoción del Bonito del Norte en los establecimientos de hostelería de la comarca de Avilés, por la que estos incluían el túnido en sus cartas. Enmarcada en ella, se promovió un concurso de recetas elaboradas con este pescado, rey de la Rula de Avilés en los meses estivales.

Esta propuesta estuvo organizada por la Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca, con la colaboración del Ayuntamiento de Avilés, la Mancomunidad Comarca de Avilés, La Plaza-El Mercado de Avilés, y la Rula de Avilés, en exaltación de un producto que goza del sello de calidad que otorga la marca **Alimentos del Paraíso**, del Gobierno de Asturias.

Al concurso, al que se podría presentar cualquier persona, estuvo vigente desde el 16 al 31 de agosto, y al mismo se presentaron 14 personas que elaboraron otras tantas recetas, repartiendo en premios 400 euros en cheques regalo a consumir en las pescaderías de La Plaza-El Mercado de Avilés: 200 euros a la mejor receta, 125 a la segunda, y 75 a la tercera.

Una vez recibidas todas las propuestas, un jurado formado por seis restauradores y cocineros de Avilés, con establecimientos especializados en pescado, valoró las mismas en función de la información remitida por los participantes: recetas, videos y fotografías.

El jurado valoró la originalidad, mezcla de ingredientes, preparación y presentación de las propuestas realizadas, y en función de todo ello, el veredicto emitido es el siguiente:

PRIMER PREMIO: BONITO AL LIBRO, presentado por Dolores Álvarez García, y cuya receta es:

"Poner en olla, las cebollas, ajo, pimiento y coñac a pochar durante 45 minutos a fuego lento y reservar. Abrir el lomo de bonito en hojas como si fuese un libro sin separar. Poner el jamón entre las hojas y una vez acabado, atar como si fuese un paquete. En una sartén con aceite de oliva que esté bien caliente, poner el bonito a dorar, dos vueltas por cada lado suficiente.

En la olla tendremos la salsa ya triturada y pondremos el bonito a asar durante 10 minutos. Sacar el lomo de bonito y dejar enfriar, quitando el hilo que lo ata. En una tabla cortar en lonchas de 1 dedo de gruesas y pasar a la salsa para que se terminen de cocinar 5 minutos.

Emplatamos el bonito con la salsa y acompañado como guarnición, un poco de puré de patata y trozos de manzana cocida salteada con mantequilla y azúcar"



SEGUNDO PREMIO: EL BOCADILLO MÁS BONITO DEL MUNDO, presentado por Carmen Ocariz Meana, y cuya receta es:

"1. Ahumar el bonito una vez limpio, siguiendo las indicaciones del preparado: disponer una capa en el fondo de la fuente, colocar el bonito encima y cubrir totalmente. Envolver en papel film y meter en la nevera 24 horas. Pasado el tiempo, sacar el bonito de la nevera y desechar el preparado. Volver a repetir el proceso pero untando el bonito ligeramente con el aceite para que quede jugoso. A las 24 horas retiramos de la nevera.

Puede consumirse una vez finalizado el proceso o bien si se dispone de una envasadora al vacío se puede lonchear y una vez hecho el vacío congelar.

2. Cortar dos rebanadas de pan de escanda asturiano retirando la corteza. Untar con un poco de mantequilla o margarina y tostar en la sartén (preferiblemente ya que es necesario controlar el punto del tostado ya que tiene que quedar crujiente pero tierno).

3. Picar muy fino los Pepinillos y la cebolleta.

5. Untar un poco de mostaza en las dos rebanadas de pan tostado.

6. Cortar el bonito en lonchas muy finas.

7. Disponer una cucharadita de cebolleta y Pepinillos en cada rebanada, colocar las lonchas de bonito por encima y montar el bocadillo.”



TERCER PREMIO: PINCHO DE TATAKI DE BONITO, presentado por Olga Piñera Sierra, y cuya receta es:

“Primero preparamos el guacamole picando muy menuda la cebolleta y el tomate. Machacamos la pulpa de los aguacates con el zumo de la lima y la mezclamos con el tomate, la cebolleta, el chile troceado y una pizca de sal.

A continuación salpimentamos el bonito y lo marcamos en aceite bien caliente por ambos lados. Luego lo cortamos en rodajas. Finalmente montamos untando las

rebanadas de pan con el guacamole, y por encima el tataki de bonito. Lavamos los cherrys, los insertamos en una brocheta y pinchamos lo montaditos.”



Desde las entidades organizadoras se trasladan las felicitaciones a todos los participantes, y a los ganadores del concurso, que recibirán sus premios en un acto que coincidirá con la entrega de premios de la XVII edición de la Semana de la Tapa, recientemente celebrada.

Avilés, 13 de septiembre de 2022