

6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN

>Tenerife

acoge



ORGANIZAN



FINALISTAS con sus RECETAS a elaborar y las JORNADAS de TRABAJO con sus horas de ENTREGA

PROVEEDORES OFICIALES



MOBILIARIO OFICIAL



EQUIPAMIENTO OFICIAL



SUPERMERCADO OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS TENERIFE

PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



LISTADO GENERAL DE COCINEROS FINALISTAS *

- Emilio Jesús CABRERA LÓPEZ (Lanzarote)
- Romen Daniel DE LEÓN DÁRIAS (Tenerife)
- Patricia GARCÍA LIZ (Tenerife)
- Isaac GONZÁLEZ GÓMEZ (Tenerife)
- Ignacio HERNÁNDEZ ALTAMIRA (Tenerife)
- Hans JOACHIM FIGGE (Tenerife)
- Thomas LEEB (Gran Canaria)
- Henry MONTES POLANCO (Tenerife)
- Miguel NAVARRO DÁRIAS (La Gomera)
- Juan Carlos RODRÍGUEZ CURPA (La Palma)

**Relación de los Jefes de Cocina (Chefs) finalistas por el orden alfabético de sus apellidos*

INGREDIENTE PRINCIPAL DE LA RECETA DE PLATO OBLIGATORIO DEL 6º CAMPEONATO DE COCINEROS 2010, A ELABORAR EN LA PRIMERA JORNADA DEL CAMPEONATO (20 de abril): CONEJO FRESCO DEL PAÍS

PROVEEDORES OFICIALES



MOBILIARIO OFICIAL



EQUIPAMIENTO OFICIAL



SUPERMERCADO OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



Imagen, comunicación y relaciones públicas



CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS TENERIFE

PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



ORDEN DE PARTICIPACIÓN Y ENTREGA DE PLATOS – JORNADA 1ª 20 DE ABRIL DE 2010 (MARTES) PLATO OBLIGATORIO TURNO DE LA MAÑANA

Módulo	1	Hora de entrega del plato	12:30
Chef	Isaac GONZÁLEZ GÓMEZ (Tenerife)		
Ayudante	Jonathan BARRIOS CASTILLO		
Receta	El conejo y su comida: Saquito de conejo, puré de mi tierra con salsa de guayaba y pimientas.		

Módulo	2	Hora de entrega del plato	12:45
Chef	Emilio Jesús CABRERA LÓPEZ (Lanzarote)		
Ayudante	Luis MILANESIO		
Receta	Carré de conejo confitado con reducción de malvasía, sobre arvejas estofadas con carajacas de conejo y mojo de zanahoria con papa bonita.		

Módulo	3	Hora de entrega del plato	13:00
Chef	Patricia GARCÍA LIZ (Tenerife)		
Ayudante	Ronald GARCÍA CÁRDENAS		
Receta	Conejo de chistera confitado, con escamas de papa negra y terciopelo de zanahoria mentolada		

Módulo	4	Hora de entrega del plato	13:15
Chef	Thomas LEEB (Gran Canaria)		
Ayudante	Alberto SQUAGLIA MONZÓN		
Receta	Dos cocciones de conejo de la tierra, con pan de tomate, queso de cabra y nísperos.		

Módulo	5	Hora de entrega del plato	13:30
Chef	Miguel NAVARRO DÁRIAS (La Gomera)		
Ayudante	Sebastián FERNÁNDEZ DENIS		
Receta	El lomo de conejo relleno de morcilla dulce, cremoso de manzana y ensaladita de		

PROVEEDORES OFICIALES



ORGANIZACIÓN TÉCNICA



PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



hinojo
ORDEN DE PARTICIPACIÓN Y ENTREGA DE PLATOS – JORNADA 1ª
20 DE ABRIL DE 2010 (MARTES) PLATO OBLIGATORIO TURNO DE LA TARDE

Módulo	1	Hora de entrega del plato	18:30
Chef	Romen Daniel DE LEÓN DÁRIAS (Tenerife)		
Ayudante	Julio José LORENZO RODRÍGUEZ		
Receta	Conejo del monte al plato		

Módulo	2	Hora de entrega del plato	18:45
Chef	Hans JOACHIM FIGGE (Tenerife)		
Ayudante	Remigio SENA MESA		
Receta	Capricho de conejo relleno en su salsa con un chutney de mojo rojo, hortalizas de primavera y papas bonitas		

Módulo	3	Hora de entrega del plato	19:00
Chef	Juan Carlos RODRÍGUEZ CURPA (La Palma)		
Ayudante	Francisco José CÁCERES RODRÍGUEZ		
Receta	Muslo de conejo relleno de queso, espuma de papa carita y puré de calabaza.		

Módulo	4	Hora de entrega del plato	19:15
Chef	Ignacio HERNÁNDEZ ALTAMIRA (Tenerife)		
Ayudante	Rubén PÉREZ RODRÍGUEZ		
Receta	Primavera en la montaña tinerifeña: Chuletitas de conejo, paté de sus higadillos, almendras, malvasía, miel de tajinaste flores y hierbas silvestres.		

Módulo	5	Hora de entrega del plato	19:30
Chef	Henry MONTES POLANCO (Tenerife)		
Ayudante	Evandro ALCOVER SÁNCHEZ		
Receta	Conejo estofado con trompetas de la muerte y arroz cremoso con plátano y queso		

PROVEEDORES OFICIALES



ORGANIZACIÓN TÉCNICA



PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



ahumado
ORDEN DE PARTICIPACIÓN Y ENTREGA DE PLATOS – JORNADA 2ª
21 DE ABRIL DE 2010 (MIÉRCOLES) PLATO LIBRE TURNO DE LA MAÑANA

Módulo	1	Hora de entrega del plato	12:30
Chef	Romen Daniel DE LEÓN DÁRIAS (Tenerife)		
Ayudante	Julio José LORENZO RODRÍGUEZ		
Receta	Puchero de cherne		

Módulo	2	Hora de entrega del plato	12:45
Chef	Hans JOACHIM FIGGE (Tenerife)		
Ayudante	Remigio SENA MESA		
Receta	Sama de roca con escamas de pulpo en salsa de azafrán y estragón, con tomate y espuma de gofio		

Módulo	3	Hora de entrega del plato	13:00
Chef	Juan Carlos RODRÍGUEZ CURPA (La Palma)		
Ayudante	Francisco José CÁCERES RODRÍGUEZ		
Receta	Ceviche de abadejo con dúo de gelée dulce y salado y papaya con reducción de Módena		

Módulo	4	Hora de entrega del plato	13:15
Chef	Ignacio HERNÁNDEZ ALTAMIRA (Tenerife)		
Ayudante	Rubén PÉREZ RODRÍGUEZ		
Receta	Lomo de cordero pelibuey embarrado con mojo de hierbabuena, nueces macadamia, dátiles, cous-cous vegetal y jugo de cordero infusionado con té de menta Marrakech.		

Módulo	5	Hora de entrega del plato	13:30
Chef	Henry MONTES POLANCO (Tenerife)		
Ayudante	Evandro ALCOVER SÁNCHEZ		
Receta	Sama marinada en soja y jengibre, cocida a baja temperatura, con ensalada		

PROVEEDORES OFICIALES



ORGANIZACIÓN TÉCNICA



PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



templada de yuca frita, algas y guasacaca		
ORDEN DE PARTICIPACIÓN Y ENTREGA DE PLATOS – JORNADA 2ª		
21 DE ABRIL DE 2010 (MIÉRCOLES) PLATO LIBRE TURNO DE LA TARDE		

Módulo	1	Hora de entrega del plato	18:30
Chef	Isaac GONZÁLEZ GÓMEZ (Tenerife)		
Ayudante	Jonathan BARRIOS CASTILLO		
Receta	Caballa con foie y mermelada de tomate		

Módulo	2	Hora de entrega del plato	18:45
Chef	Emilio Jesús CABRERA LÓPEZ (Lanzarote)		
Ayudante	Luis MILANESIO		
Receta	Mar y monte canario		

Módulo	3	Hora de entrega del plato	19:00
Chef	Patricia GARCÍA LIZ (Tenerife)		
Ayudante	Ronald GARCÍA CÁRDENAS		
Receta	Delicias de bacalao tres texturas con risotto aromático		

Módulo	4	Hora de entrega del plato	19:15
Chef	Thomas LEEB (Gran Canaria)		
Ayudante	Alberto SQUAGLIA MONZÓN		
Receta	Royal de caballa con tomate, almendras y wasabi		

Módulo	5	Hora de entrega del plato	19:30
Chef	Miguel NAVARRO DÁRIAS (La Gomera)		
Ayudante	Sebastián FERNÁNDEZ DENIS		
Receta	El centro de abadejo en consomé de cazuela, tartar de camarones y toques de limón y cilantro		

PROVEEDORES OFICIALES



ORGANIZACIÓN TÉCNICA



PATROCINADORES OFICIALES

