

There are no translations available.

El Acueducto de Segovia sirve de fondo a la primera prueba de exteriores de la nueva temporada de MasterChef

La plaza del Azoguejo y la terraza de Santa Columba son las localizaciones para que los concursantes de la nueva edición del concurso preparen elaboraciones ligadas a la tradición de la gastronomía segoviana y castellana. La presentadora, Eva González, ha valorado el "marco" en el que se graba el espacio y ha confirmado que tener el Acueducto de fondo es un "honor" para el programa. Uno de los chef del jurado, Pepe Rodríguez, ha confiado en que los aspirantes "aprovechen" las potencialidades de los productos de la zona. En ese sentido, Rodríguez ha confesado que el menú a elaborar incluye referencias al cochinillo asado, a la sopa de ajo y al ponche segoviano, entre otros. El cocinero también ha recordado que Cándido puede ser considerado como el primer chef "mediático". En un tiempo en que "nos acusan" de pasar poco tiempo en la cocina, ha aludido al mesonero segoviano, como un "adelantado y visionario", que supo "vender lo que hacía" y traer a su mesa a personalidades como vía de promoción. Mientras, Samantha Vallejo-Nájera ha señalado que los aspirantes de cada edición cocinan "mejor" y sorprenden al jurado por la preparación con la que llegan al proceso de selección. Por su parte, Jordi Cruz ha hecho hincapié en la "presión y exigencia" que conlleva la competición en este concurso. En cuanto a las personas que probarán las elaboraciones de esta prueba de exteriores, serán personas ligadas a Segovia y la cocina tradicional, como ha argumentado Pepe Rodríguez.



Noticia publicada en www.20minutos.es el 18 de enero de 2016