

## II Concurso de Alta Cocina con Cereza Castellera en Castillo de Locubín



Hoy se ha celebrado la **Final del II Concurso de Alta Cocina con Cereza Castellera en Castillo de Locubín**, un concurso organizado por **Jaén Gastronómico** y el [Ayuntamiento de Castillo de Locubín](#). Una Final que forma parte de las actividades que se desarrollan en la **Fiesta de la Cereza de Castillo de Locubín**, los cuatro finalistas han cocinado en directo cuatro propuestas en las que la Cereza de Castillo de Locubín ha sido la estrella.

El mejor plato ha sido la "Corona de Locubín" elaborada por Andrés Moreno de José Miguel Pasteleros en Alhaurín el Grande de Málaga.



La Semifinal se celebró en el Parador del Castillo de Santa Catalina en Jaén el lunes 12, en la que participaron Alejandro García Moreno de La Milagrosa, de Granada, con "la sardina y la cereza"; Alejo Pérez de la Torre de Tapería El Rastro, Úbeda, con "conejo tratado como un carré en escabeche de cerezas"; Álex Milla Espinosa del Mercado Gourmet, de Jaén, con un "esponjoso de cereza, shiso, chipirón y tinta de cereza"; Andrés Moreno Fernández de José Miguel Pasteleros, de Alhaurín El Grande, Málaga, con una "Corona de Locubín"; José Melero Amate de Etrusco Gastro Taberna, de Martos, con una "Acuarela sefardí"; Mariví Cano Álvarez de Ajo Negro de Mengíbar, con "Cereza a la carta"; Samy Jiménez del Grupo Laredo, Sevilla, con "Cupcake salado de cereza", y Tomás Rueda López del Restaurante Almocaden, de Alcaudete, Jaén con "Cereza y foie".

Pasaron a la final cuatro, Alejo Pérez, Alex Milla, Andrés Moreno y Tomás Rueda quienes han preparado en directo sus platos en los que la **Cereza de Castillo de Locubín** que cuenta con el distintivo **Degusta Jaén** ha sido la estrella de sus elaboraciones. Han elaborado cuatro grandes propuestas que os enseño a continuación

**Álex Milla Espinosa** del **Mercado Gourmet**, de Jaén con Fondo oscuro de cereza, pichón y foie glaseado





Alejo Pérez de la Torre de [Tapería El Rastro](#). Úbeda ]con Clafoutis de cerezas, helado y papajotes







Andrés Moreno Fernández de [José Miguel Pasteleros](#), de Alhaurín El Grande,] Málaga, con una "Corona de Locubín"







Tomás Rueda López del [Restaurante Almocaden](#), de Alcaudete], Jaén con "Cereza y foie".



El Jurado que lo ha tenido muy difícil ha estado compuesto por Cristóbal Rodríguez, alcalde de Castillo de Locubín, Pedro Bruno, diputado de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de Jaén, Isidro Gavilán de Cortijo La Torre, Pedro Hervás del Restaurante Alicun de úbeda, Marcos Reguera de la Academia Andaluza de Gastronomía, Miguel Almagro de González de Automoción, y Ana María Gutiérrez de Cocinando entre Olivos.

El Concurso ha estado presentado por Alberto Molinero de Supremo Aove. Y además de estar organizado por el Ayuntamiento de Castillo de Locubín y Jaén Gastronómico ha contado con el apoyo de la Diputación de Jaén, Oleícola Jaen, Supremo, Cortijo Latorre, Claramunt, Paradores, Comercial Jaén, Mariscos Castellar, Distribuciones Latorre, Fackelman y Elaia Zait.

