

“A vueltas con cordero y calabaza en Casa Gurbindo”, fue la receta que cautivó a un jurado formado por el bloguero gastronómico “El Perolas”, Juan Jesús Juaristi de Cadena Ser y Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo Etxea.

Ayer, 4 de noviembre, tuvo lugar la primera semifinal del concurso Navarchef: Desafío en la cocina . Gamesa (Sarriguren) y Zabala Innovation Consulting (Mutilva) fueron los primeros participantes en este concurso de cocina interempresas, en el que las empresas participantes compiten realizando un exquisito plato basado en Cordero de Navarra y calabaza.

El equipo de Gamesa, formado por Bea Muniain, Martina Zumaquero, Luis Pérez, Edurne Suescun, consiguió vencer en esta primera fase con su plato “A vueltas con cordero y calabaza de Casa Gurbindo”. El jurado destacó la presentación con un diseño en forma de molino de viento, lo bien hecho que estaba el cordero y lo correctamente ensamblado con la calabaza. A la vez que les dieron varias claves sobre las técnicas para conseguir una piel más crujiente y una textura de la patata perfecta.

Por su parte, el equipo de Zabala Innovation Consulting, formado por Luis Alberto Ramón, Isabel Gutierrez, Sancho Ubani y Joaquín Eransus, presentó el “Rulo de calabaza y lechuzuela: rulo de calabaza confitada relleno de lechuzuelas con crema de borraja, bechamel de calabaza, crujiente de Roncal y toques cítricos”.

Sobre este plato el jurado destacó su gran sabor, lo original del rulo de calabaza elaborado como un canelón con la propia calabaza, el excelente punto de la calabaza y el haber agregado un toque de mandarina que le aportaba un toque oriental.

El jurado, conformado por el bloguero gastronómico “El Perolas”, Juan Jesús (Cadena Ser) y Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo Etxea, tuvo difícil la elección ya que ambos estaban igualados en nivel de los platos y textura, así que al final una penalización por el control del tiempo de Zabala, decantó la balanza a favor de Gamesa. “Hicieron un trabajo excelente, tal solo la falta de tiempo fue lo que traicionó a Zabala Consulting porque los dos platos estaban exquisitos. Además, destacaría el trabajo en equipo de ambas empresas”, explica Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo Etxea.

Puedes ver todas las fotografías de la semifinal [aquí](#).

Las empresas interesadas en participar todavía se pueden inscribir, ya que el plazo de inscripción en el concurso finaliza el próximo día 8 de noviembre, pueden hacerlo a través de la web www.casagurbindo.es rellenando la hoja de participantes o en la siguiente dirección contacto@casagurbindo.es con la hoja de participantes. Para más información llame al 948 24 66 05 o póngase en contacto con nosotros escribiendo a contacto@casagurbindo.es

Esta actividad está subvencionada por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, en el marco del convenio entre el Departamento y Fundagro en 2015. Su participación es gratuita y la organización se hace cargo de la compra de ingredientes y útiles necesarios para su desarrollo.