

BASES CONCURSO GATRONÓMICO DE PLATOS ELABORADOS CON PAN DURO. FIESTA DEL PAN DURO 2024 VALLE DE ABDALAJÍS

1. Introducción

Los días 30 de noviembre y 1 de diciembre el Valle de Abdalajís (Málaga) celebrará un singular evento, la Fiesta del Pan Duro, donde se hará un singular homenaje a la cocina de subsistencia que aprovecha el pan duro.

El Concurso Gastronómico de Platos Elaborados con Pan Duro está abierto a toda la ciudadanía con el objetivo de crear un recetario de cocina de aprovechamiento para la recuperación y puesta en valor de las recetas tradicionales de la zona.

Por ello invitamos a participar a toda la ciudadanía en este Concurso Gastronómico de Platos Elaborados con Pan Duro, que se celebrará el próximo sábado 30 de noviembre.

2. Participantes

a. Podrán presentarse en el Concurso todas aquellas personas que lo deseen, aficionadas de la cocina, cualesquiera que sea su edad, lugar de nacimiento y nacionalidad.

b. Cada concursante podrá presentar un solo plato.

3. Modalidades de participación.

Los interesados deberán inscribirse previamente en el Ayuntamiento del Valle de Abdalajís, bien en la ventanilla de atención al público o en el teléfono: 952 48 91 00, aportando: nombre y apellidos del cocinero, domicilio, teléfono/s de contacto y dirección de correo electrónico, si tuviere.

El plazo de inscripción finaliza a las 12 horas del miércoles 27 de noviembre de 2024.

4. Modalidades de participación.

Existirá una única modalidad: **recetas que aprovechen el pan duro junto con ingredientes de la huerta y de temporada**

La Asociación **Carta Malacitana** nos recuerda al final de estas bases cuales pueden ser los usos del pan duro en la cocina.

5. Normas

a. El plato presentado al concurso deberá ser realizado de forma artesanal. No se admitirá ningún plato precocinado.

b. Los participantes traerán el plato previamente elaborado. Podrán dar el último toque y emplatarlo en la carpa que se habilite en las inmediaciones de calle Real.

Los concursantes tendrán a su disposición una cocina para la preparación y calentamiento de la receta. Los enseres para la preparación (sartén, cazuela, plato, adornos, etc.) deberá traerlo el concursante.

c. Los participantes deberán elaborar **cantidad suficiente para ofrecer un mínimo de 20 pequeñas degustaciones** (pequeñas tapas).

d. El Jurado estará compuesto por 3 profesionales gastronómicos pertenecientes a la Asociación Carta Malacitana.

e. Cada participante presentará su plato para la degustación del Jurado entre las 13:00 y las 13:30 horas del sábado 30 de noviembre en la zona habilitada para el concurso.

f. Junto con el plato se adjuntará un sobre que contenga los ingredientes y técnicas de elaboración de la receta presentada.

g. El Jurado calificará los platos teniendo en cuenta los siguientes criterios de valoración: presentación, sabor, originalidad del mismo e ingredientes utilizados. Cada uno de los criterios será valorado de 1 a 5 puntos. La decisión del Jurado será inapelable.

5. Premios

Se concederán tres premios consistentes en 3 Lotes de Productos Sabor a Málaga de diferente cuantía.

6. Fallo del Jurado

El fallo del Jurado se dará a conocer el mismo día a las 16:00 h, en la zona habilitada para el concurso.

El hecho de participar en el Concurso supone la aceptación expresa de las presentes bases y del fallo del Jurado. Cualquier incidencia no prevista en las presentes bases será resuelta por el Jurado, sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.

El pan duro y sus usos en la cocina

El pan duro ha sido siempre un alimento al que han encontrado muchas formas de alargar su vida útil y darle salida en las llamadas “recetas de aprovechamiento”, que con el ritmo de vida frenético de la actualidad, se han ido quedando en el olvido. El pan duro es la base de muchas y deliciosas recetas muy fáciles de preparar. Hay tantas cosas que se pueden hacer con el pan duro que prácticamente podríamos alimentarnos durante toda la semana de las benditas sobras del pan de ayer. Tanto dulce como salado, desde migas o sopas tradicionales a pan rallado pasando por torrijas e incluso pasteles, anímate y pon en práctica estos 5 trucos para reutilizar el pan duro en la cocina.

1. Vuelve a las recetas tradicionales

El pan duro es el ingrediente principal en muchos platos de nuestros abuelos y abuelas. Puedes preparar gazpacho, salmorejo, porras, migas, ajoblanco o unas deliciosas torrijas en Navidad.

2. Elabora pan rallado casero

Aprovecha cualquier barra de pan duro para preparar tu propio pan rallado. Cuanto más duro esté el pan, mejor pan rallado podrás obtener, ya que será mucho más fino. El pan rallado te servirá para empanar escalopa de carne, pescado, croquetas, albóndigas, etc. Solo tienes que rallar o triturar el pan hasta conseguir que sean granos con textura arenosa. Almacénalo en un recipiente cerrado durante un par de días para que consiga una textura aún más crujiente y ya estará listo para usar. Más fácil, imposible.

3. Crea picatostes para ensaladas o sopas

Dale un toque crujiente y saludable a tus ensaladas, gazpachos o cremas con crujientes picatostes 100% caseros. Para prepararlos, corta el pan duro en dados pequeños y fríelos en aceite de oliva u hornéalos para que queden bien tostados sin necesidad de usar aceite. Si quieres, puedes añadirle tus especias favoritas (tomillo, orégano, romero, perejil, etc.) para darle un toque diferente y aromático.

4. Úsalo para darle mayor textura a tus platos

El pan duro es un excelente espesante de platos como cremas o salsas. Cuando no consiguen la textura cremosa deseada, añadiendo un poco de pan tostado y triturarlo o dejar que se disuelva suele ser una buena solución para revertirlo.

5. Prepara postres caseros

Puedes preparar deliciosa repostería haciendo uso del pan de ayer. Aunque es recomendable que, para ello, el pan no esté demasiado duro (de uno o dos días), se puede aprovechar para hacer desde un pudín hasta unas magdalenas. Solo debes mezclar el pan con leche, huevos y un poco de canela como base antes de seguir los pasos de cada receta.

Fuente: <https://www.alimentacionsindesperdicio.com/actualidad/p/5-trucos-para-reutilizar-el-pan-duro-en-la-cocina/>