

# Tentación-es de Cáceres

promoción gastronómica #CCT13  
SALA CAPITOL  
30 de noviembre  
Diputación de Cáceres

**11,00 horas.**

**Show-cooking de cocineros cacereños.** Cada cocinero explicará in situ las características de la materia prima (alimentos) utilizados en el plato y realizará en vivo el montaje del mismo, así como los pasos a seguir para su elaboración. El plato o tapa que elaboren pertenece a su carta habitual, formando parte de los que oferta en el restaurante a sus clientes.

Chef participantes:

- **Francis Refolio.** Restaurante El Corregidor de Cáceres.
- **Javier Martín.** Restaurante "Javier Martín" de Cáceres.
- **Restaurante Bocados del Geoparque** de Logroñán.

Los platos serán comentados por profesionales que degustarán cada tapa elaborada por los chefs para dar su visión sobre las materias primas utilizadas, elaboración, decoración, etc. Estará compuesto por Carmelo Prieto, del blog La Cocina del Aficionado, Rafa Prades, del blog Cocina con los Cinco Sentidos y el Chef invitado de este año, Diego Guerrero.

En los descansos se sortearán tres cenas para dos personas en los restaurantes participantes.

**12,30 horas.**

**Show-cooking a cargo de Diego Guerrero,** chef reconocido con dos estrellas Michelin, que elaborará las siguientes tapas:

- Minibabibel de Torta del Casar
- Huevos con pan y panceta sobre crema ligera de patata al Pimentón de la Vera
- Donete de carrillera de Ternera de Extremadura
- Paletillas de cordero de Extremadura y crumble de tandoori