El cocinero eldense Raúl López obtiene el tercer premio del 12º Concurso Nacional de la Ñora y el Langostino de Guardamar

28/05/2016



El chef eldense Raúl López del restaurante Cook Mediterránea consiguió el **tercer premio en el duodécimo Concurso Nacional de la Ñora y el Langostino de Guardamar**. López se hizo con el tercer puesto gracias a su plato "Explosión de langostino ahumado en corales de ñora y placton con mayonesa de trufa" con el que un vez más ha demostrado su talento para la cocina. Raúl López, quien se siente agradecido por este tercer premio, explica que este es un plato realizado con "un hueso de caña de ternera donde apoya los corales de ñora y placton, encima se coloca el langostino ahumado con una esferificación del jugo del langostino en el interior de la cabeza. Los corales de ñora y placton están hechos a base de una seta llamada oreja blanca previamente escaldada y cocida en un fumet con placton para el coral verde y en un fondo a base de salmorreta . Una vez cocidos se deshidratan durante unas 8 horas quedando crujiente. Acompañado todo esto con una mayonesa de trufa blanca".