



VOCALIA DE FIESTAS

CONCURSO MASTERCHEF ADULTOS

2026

MASTERCHEF ADULTOS POR EQUIPOS 2026

BASES DEL CONCURSO

1. Certamen gastronómico de carácter social dedicado a todos los socios a partir de 18 años que sean aficionados a la cocina. Tiene como objetivo que los participantes disfruten elaborando sencillas recetas de nuestra cocina mediterránea.

2. El concurso es presencial y se desarrollará el día 5 de septiembre de 2026, a partir de las 12:00h en la terraza del RCTC, y tendrá una duración aproximada de 2 horas.

3. Cada equipo estará formado por un mínimo de 4 y un máximo de 8 personas que elaborarán:

-FIDEUÁ MIXTA

-3 APERITIVOS DIFERENTES, TIPO "BOCADO", (canapés, tartaletas, cucharitas frías, montaditos, carpaccios, croquetas, brochetas, etc.)

4. Cada equipo cocinará como mínimo fideuá para 12 raciones para el concurso y venta de tapas, para que este evento, de carácter social y solidario, recaude fondos destinados a la ASOCIACION DE ESCLEROSIS MULTIPLE DE EXTREMADURA. El precio de la tapa será de 3,00 euros.

5. El RCTC aportará los ingredientes principales para la receta:

Ingredientes para cada equipo, 12 raciones:

- ☐ **Fideos: 1kg de fideos**
- ☐ **Caldo: 2.5 Litros**
- ☐ **Carne: 1 kg g de pechuga de pollo**
- ☐ **Marisco: 400 g de sepia o calamar limpio y troceado, 24 mejillones.**
- ☐ **Verduras: 2 cebolla grande 300gramos aproximadamente, 2 pimiento verde 1 pimiento rojo 4 dientes de ajo .**
- ☐ **Tomate: 400 g de tomate triturado o maduro rallado.**
- ☐ **Otros: medio litro de Aceite de oliva virgen extra, dos cucharaditas de pimentón dulce, colorante alimentario, y sal.**

Opción a añadir: cada equipo podrá añadir o sustituir opcionalmente hasta 3 ingredientes más a su gusto, que tendrá que comunicar previamente a la organización para su aprobación, también podrán hacer más raciones, pero con el mismo ingrediente que ofrece la organización.

RECETA ----Recomendación del Chef paso a paso

- 1. Sofreír el marisco: chorro de aceite de oliva en la paella gigante (de 1,5 metros, o en su defecto de 1 metro aprox.de diámetro). Sofríe ligeramente los langostinos. Retíralos y resérvalos para el final. Cuece a parte los mejillones con una hoja de laurel, unas gotas de limón y un chorro de vino blanco y reservar**
- 2. Dorar las carnes: En el mismo aceite, dora bien el pollo troceado.**
- 3. Hacer el sofrito: Añade la sepia o el calamar y cocina unos minutos. Incorpora la cebolla y los pimientos picados; cocina a**

fuego medio hasta que se doren. Agrega el tomate triturado. Deja que reduzca bien.

4. Añadir el pimentón y los fideos: Agrega el pimentón dulce con cuidado de que no se queme, remueve rápidamente e incorpora los fideos. Reúne y marea los fideos con el sofrito durante 2 minutos para que cojan todo el sabor.

5. Verter el caldo: Añade le caldo bien caliente y la infusión de azafrán repartida por encima. Sazona al gusto.

6. Cocinar: Deja cocer a fuego vivo los primeros 8 minutos, luego baja el fuego y reparte por encima las gambas y los mejillones reservadas. No muevas los fideos para que no se rompan.

7. Reposo: Apaga el fuego cuando quede un punto mínimo de caldo

(debe quedar melosa) y deja reposar 3 o 4 minutos antes de servir.

Los ingredientes para los BOCADOS, serán de estilo libre y tendrán que ser un mínimo de 12 unidades, tipo canapés o aperitivos y serán aportados en su totalidad por los concursantes.

6. Cada grupo aportará su propio sistema de cocción y recipientes para cocinado, así como los utensilios necesarios para la elaboración y presentación de los dos platos.

7. No se admitirán elaboraciones precocinadas previamente. En caso de traer algún elemento precocinado de casa el equipo será sancionado con 2 puntos negativos cada pre-elaboración y en el caso de que estas superen las tres, el equipo será descalificado.

8. La duración del concurso será de 2 horas comenzando a las 12,00 horas. Y los equipos deberán acudir 1 h antes para la entrega de ingredientes y sorteo de los puestos .

Los bocados serán la primera elaboración en presentarse y será a partir de las 14 h, y la FIDEUA se presentará a partir de las 15:00 h.. Los platos se entregarán al jurado en intervalos de 10 minutos, con el nombre CON

QUE BAUTICEN SUS ELABORACIONES, presentados por el capitán de cada equipo y un componente, quienes harán una pequeña exposición del trabajo realizado y atenderán a las preguntas que les formulen los miembros del jurado, si fuera el caso.

9. El jurado valorará lo siguiente:

-BOCADOS:

•APARIENCIA Y PRESENTACION: DE 1 A 5 PUNTOS.

•TRABAJO, EJECUCIÓN Y TÉCNICAS : DE 1 A 5 PUNTOS.

•EL SABOR y utilización de INGREDIENTES.: DE 20 A 40 PUNTOS

•ORDEN Y LIMPIEZA del puesto durante la elaboración.DE 1 A 5 PTOS

•CREATIVIDAD Y ORIGINALIDAD: DE 1 A 5 PUNTOS

-FIDEUA:

-PRESENTACION: DE 1 A 5 PUNTOS

-SABOR: DE 10 A 20 PUNTOS

-ORIGINALIDAD : DE 1 A 5 PUNTOS.

La elaboración que mayor recaudación obtenga será recompensada con 5 puntos que se sumarán a la puntuación final del jurado.

El Jurado estará compuesto por un miembro de cada equipo y tres más que aportará la organización, actuando uno como presidente, en caso de empate su puntuación valdrá 1 punto más.

10. Durante el desarrollo de la actividad se realizarán fotografías a los participantes y familiares, con fines documentales del RCTC y para difusión en redes sociales.

11. PREMIOS (a utilizar en restaurante/cafetería RCTC):

-PRIMER PREMIO: 150,00 EUROS

-SEGUNDO PREMIO: 100,00 EUROS

-TERCER PREMIO: 50,00 EUROS

12. El plazo de inscripción de los equipos se realizará en el formulario del calendario de FIESTAS PRESIDENTE, hasta el 3 de septiembre a las 24:00 h.

13. El RCTC se reserva el derecho de anular o modificar el CONCURSO por motivos técnicos u operativos, modificando en lo necesario las presentes bases, y avisando previamente a los inscritos.

LAS CONSULTAS QUE CADA EQUIPO NECESITE REALIZAR SE HARÁN EXCLUSIVAMENTE POR EMAIL A LA DIRECCION:
vocaliacultura@cabezarrubia.com