



GOURMETAPA

Estrella Galicia

Con la colaboración de:



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS PERSONALES

Nombre:

Apellidos:

Fecha de nacimiento:

Teléfono:

e-mail:

Web:

Domicilio:

DNI / CIF:

Población:

CP:

Provincia:

Comunidad Autónoma:

DATOS PROFESIONALES

Profesión:

Lugar de trabajo:

Descripción del puesto actual:

Si está interesado en participar, se ruega **envíe** su **CV**, junto con **esta ficha**, su **receta** y una **fotografía de la tapa** (formato jpg. con tamaño máximo de 300 píxeles por el lado mayor) **antes del día 7 de febrero de 2014**, a las 12:00 h. a la siguiente dirección: **gourmetapa@gourmets.net** (especificando en el asunto C.V. GourmeTapa Estrella Galicia).

Contacto:

María Otero- Taller de los Sentidos Gourmets.

Tel: 915 489 651.



Con la colaboración de:



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

FICHA TÉCNICA DE LA RECETA

Nombre de la tapa:

INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR 20 TAPAS

Ingredientes: (aportados por el participante)

Producto:

Cantidad aportada (grs. / uu.):

¿Se usará como ingrediente en la tapa, cerveza Estrella Galicia?

- Sí
 No

La tapa se degustará con:

- Estrella Galicia Especial
 1906 Reserva Especial
 1906 Red Vintage

La tapa será cocinada / aderezada con el AOVE:

- Arbequina
 Cornicabra
 Hojiblanca
 Picual

Receta:

Soportes de elaboración y utensilios: (deberán ser aportados por el concursante):

Nota: Las tapas que contengan como ingrediente la cerveza Estrella Galicia optarán además a un premio especial.