



## **III CONCURSO DE RECETAS “COCINA CON HUEVOS” DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO**

**ORGANIZA: Instituto de Estudios del Huevo (IEH)**

**DOTACIÓN: El autor de la mejor receta recibirá un premio de 1.000 euros. Los de las 10 mejores recetas recibirán un ejemplar de “El gran libro del huevo”.**

El Instituto de Estudios del Huevo invita a todas las personas a las que les gusta cocinar a que con su ingenio, arte y originalidad le “den una vuelta a la tortilla” con el fin de difundir el uso del huevo y de los ovoproductos en la cocina y su aportación a la gastronomía.

El concurso “Cocina con huevos”, premia a la mejor receta de todo tipo de platos (de cocina y repostería) elaborada con huevos y ovoproductos, tanto de cocina creativa como tradicional, regional o versionada.

El premio se entregará en el acto conmemorativo del Día Mundial del Huevo organizado por el Instituto de Estudios del Huevo que tendrá lugar en el mes de octubre.

### **BASES DEL CONCURSO**

#### **OBJETIVOS**

El concurso **“Cocina con huevos”** premia a las mejores recetas elaboradas con este alimento como ingrediente para:

- contribuir al conocimiento de las múltiples funciones y versatilidad de uso del huevo en los diversos platos en los que interviene en la cocina y repostería
- ampliar y mejorar los usos culinarios y gastronómicos del huevo y los ovoproductos, para fortalecer la gastronomía en torno al huevo y sus derivados
- promover el consumo de huevos y ovoproductos mediante la difusión de recetas con huevo bien elaboradas y apetitosas

#### **PARTICIPANTES**

Pueden participar en el concurso todas las personas mayores de edad aficionadas y amantes de la cocina que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del Concurso “Cocina con huevos”.

Deben ser residentes en España y con posibilidad de recoger el primer premio en persona.

Únicamente se admitirá una receta por participante.



## INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

La inscripción es gratuita.

Los concursantes enviarán el formulario de participación del concurso, junto con el anexo describiendo su receta, en idioma español, al Instituto de Estudios del Huevo (en su email [institutohuevo@institutohuevo.com](mailto:institutohuevo@institutohuevo.com) ).

La receta de su creación debe contener huevo y/o ovoproducto como ingrediente: como mínimo, llevará 1 huevo de gallina o su equivalente en ovoproducto ya sea yema, clara o huevo entero (50 gramos) en cada ración. La receta debe elaborarse para 4 personas.

Las recetas a concurso deben ser originales, de elaboración propia, y detallar los siguientes puntos, en el formulario previsto al efecto, disponible junto con las bases de la convocatoria:

- Nombre del plato
- Categoría:
  - PRIMER PLATO, ENTRANTE, APERITIVO o TAPA
  - SEGUNDO PLATO o PLATO PRINCIPAL
  - POSTRE
- Ingredientes y cantidades para 4 personas
- Proceso de elaboración, precisando el desarrollo de la receta y los utensilios utilizados.
- Tiempo de realización.
- Foto del resultado final (plato montado). La fotografía deberá tener una resolución o tamaño mínimo de 1024 x 768 píxeles. Las fotografías serán propias del autor de la receta y no deben estar sujetas a derechos de autor.

El plazo para la presentación de las recetas finaliza el 15/07/2014.

## VALORACION DE LAS RECETAS, CALIFICACIONES

A las recetas recibidas según las bases se les adjudicará un número por orden de llegada con el que concursarán, garantizando el anonimato de los concursantes hasta el fallo.

El jurado que valorará las recetas se reunirá a lo largo del mes de septiembre para fallar el concurso. El jurado estará formado por:

- 3 Miembros del Consejo Asesor del IEH (expertos en cocina y gastronomía)
- 2 Miembros de la Junta Directiva del IEH
- 2 Miembros del Comité de Comunicación del IEH

El jurado realizará su evaluación teniendo en cuenta el uso del huevo en la receta en todas sus vertientes, y valorará los siguientes aspectos:

- Importancia del huevo en la elaboración
- Armonía de la receta



- Originalidad del plato
- Creatividad
- Claridad de la exposición de la receta
- Presentación del plato
- Fotografía

## **COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES**

El jurado se reunirá a lo largo del mes de septiembre para fallar el concurso. El resultado se comunicará al ganador de forma inmediata.

Si el IEH no lograra contactar con el ganador en un plazo de cinco días, se procederá a seleccionar un nuevo ganador. Asimismo, se comunicará el nombre de los ganadores en la página web del IEH ([www.institutohuevo.com](http://www.institutohuevo.com))

## **ENTREGA DE PREMIOS**

El premio se entregará en el acto que el IEH celebra en Madrid en el mes de octubre de 2014 en conmemoración del Día Mundial del Huevo.

## **CONDICIONES GENERALES**

La presentación de las recetas al concurso supone la aceptación de las presentes bases.

Las decisiones adoptadas por la organización sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

Los participantes aceptan la publicación de su nombre, la receta e imágenes enviadas. El Instituto de Estudios del Huevo se reserva el derecho de uso de las recetas e imágenes recibidas para sus actividades promocionales y de difusión, citando al autor de la misma.

El premio se abonará con la retención de IRPF, según la ley vigente.

Solo se admitirán las recetas de cocina que se presenten en plazo mediante el formulario dispuesto a tal efecto en la página web, que será remitido, junto con el anexo que describe la receta, a la dirección de email [institutohuevo@institutohuevo.com](mailto:institutohuevo@institutohuevo.com). Los campos del formulario deben cumplimentarse correctamente para que la receta sea admitida a concurso.

Los datos de contacto de los participantes y de los ganadores serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre, de protección de datos personales.

En Madrid, a 20 de febrero de 2014