

NOTA DE PRENSA

Los vinos DO Utiel-Requena, presentes mañana en el menú de 'MasterChef Celebrity'

- El programa, que se emite este miércoles 9 de octubre a las 22.40 h. en La 1 TVE, contará con elaboraciones de Bobal de Utiel-Requena para el cocinado, maridaje con los platos preparados por los concursantes y el brindis de jueces e invitados en la prueba de exteriores
- En el Palau de les Arts Reina Sofía (Valencia) servirán un menú tan rico como saludable a Raphael y a su equipo para darles fuerzas antes de un concierto
- Se jugarán la continuidad realizando tres elaboraciones perfectas con huevo: un huevo frito, una tortilla francesa y un huevo poché. Santiago Segura, aspirante de la tercera edición de 'MasterChef Celebrity', volverá a vestir el delantal rosa para cocinar

Utiel (08/10/2019).- El Consejo Regulador de la **DO Utiel-Requena** participa en la actual edición de '[MasterChef Celebrity 4](#)', que en el programa de mañana miércoles 9 de octubre **rendirá un homenaje a Raphael, uno de los artistas más importantes de todos los tiempos**. Los aspirantes ya han comprobado que 'MasterChef Celebrity' no es un juego y esta semana las cosas se complicarán aún más. Prepararán un plato libre en 60 minutos con crustáceos, como el bogavante, el cangrejo real ruso de Kamchatka, la nécora o los camarones. El chef Luis Veira (1 estrella Michelin) asesorará a los aspirantes en esta prueba y Jordi Cruz les dará una clase magistral para que saquen toda la carne sin maltratar el producto. Estará en juego el pin de la inmunidad para el mejor, que le permitirá librarse de la expulsión y continuar una semana más.

Guiso de osobuco al vino tinto

En uno de los teatros de ópera más grandes y modernos de toda Europa, el **Palau de les Arts Reina Sofía** de Valencia, los concursantes prepararán la comida para Raphael, una de las voces más prodigiosas y personales de la música a nivel mundial. Además de ser el único cantante de habla hispana con un disco de uranio. Los aspirantes cocinarán un menú tan rico como saludable para Raphael y su equipo técnico para darles fuerzas antes de un concierto. Servirán ajoblanco con sardina marinada en ponzu y **guiso de osobuco** y alcachofas con **vino tinto de Bobal** de la [DO Utiel-Requena](#), entre otros platos. Pablo Ministro, chef del restaurante del [Palau el Contrapunto](#), intentará que no fracasen.

Maridaje y brindis con los jueces

Durante la **degustación** de los platos, estos estarán acompañados en las mesas de dicho restaurante por vinos rosados y tintos de la DO Utiel-Requena. Los **jueces también brindarán con los invitados** para desearles lo mejor en la actuación para la que se están preparando en el Palau de les Arts en esa noche.

#MCCelebrity #DOUtielRequena

Verónica Rodríguez Comunicación DO Utiel-Requena
Tel. +34 636285194 comunicacion@utielrequena.org



utiel-requena



SHINEIBERIA

EndemoShine Iberia

En la prueba de expulsión, demostrarán su habilidad con uno de los ingredientes más versátiles y consumidos en España, el huevo. Cada delantal negro realizará tres elaboraciones perfectas: un huevo frito con puntilla y yema líquida, una tortilla francesa jugosa por dentro y un huevo poché con la clara bien cuajada. Santiago Segura, aspirante de 'MasterChef Celebrity 3', volverá a vestir el delantal rosa para participar en este reto. El peor de la noche colgará su delantal y abandonará las cocinas de 'MasterChef Celebrity 4'.

Material fotográfico:

<https://endemolshineiberia.box.com/s/0gz508hwdbxv8qc89pnzly0pvifxonqy>

Para más información:

Alba Castilla, Responsable de Comunicación – alba.castilla@shineiberia.tv - M: 722260102

José de Isasa, Director de Comunicación – jose.isasa@shineiberia.tv - M: 607.624.670

#MCCelebrity #DOUtielRequena

Verónica Rodríguez Comunicación DO Utiel-Requena
Tel. +34 636285194 comunicacion@utielrequena.org