

## BASES DEL CONCURSO DE RECETA TRADICIONAL A BASE DE CARDILLO AUTÓCTONO DE CONIL

1. Se debe utilizar como base del plato el cardillo autóctono de Conil.
2. Las personas concursantes deben traer los platos elaborados el 8 de octubre a las a las 12.30 h a la carpa habilitada en la Plaza Santa Catalina.
3. El jurado lo compondrán cocineros expertos en la materia de la Asociación Gastronómica de Los Borriquetes
4. Se valorará el sabor y la presentación del plato.
5. El plato se traerá en una olla y posteriormente se calentará y montará en la carpa en el espacio habilitado por la Asociación Gastronómica de Los Borriquetes.
6. El premio estará compuesto por bonos con valor de 100 euros a canjear en la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes de Conil de la Frontera

