

Bases

1. ¡Sed puntuales! ¡Somos muchos!
2. Pueden asistir 2 personas por restaurante invitado.
3. Estar dispuesto o dispuesta a aprender, a conocer todas las propiedades de "Nuestro Oro Rojo", a pasarlo muy bien y a crear redes.
4. Se formarán equipos o parejas de cocineros (uno del territorio y otro de fuera) y se cocinará para concurso en las cocinas del cocinero o cocinera del territorio.
5. A cada equipo se le proporcionarán los mismos alimentos, que deberán ser los protagonistas del plato final, no tienen por qué utilizarlos todos y pueden añadir ingredientes pero, siempre serán secundarios. Hay que utilizar cómo mínimo 3 ingredientes de la bolsa, y además el azafrán.
6. El condimento esencial y principal será el azafrán ¡Nuestro protagonista!
7. Cada cocinero puede traer las herramientas de cocina propias que quiera.
8. En el escenario final, pondremos a disposición de los equipos unos fuegos y un microondas para calentar el plato antes de que lo pruebe el jurado.
9. Cada equipo tendrá 7 minutos para describir su plato ante el jurado y que éste lo pruebe.
10. Comunicación del plato ganador elaborado con Azafrán del Jiloca, ¡el mejor del mundo!

