

SEMIFINALISTAS III GRANACHEF 2016

AUTOR	TITULO RECETA
Diego Isabel Gallego	CORVINA SOBRE MAR Y MONTAÑA TURRON DE JIJONA Y AIRE DE MAR
Sergio Lechuga Román	MAR SOBRE MONTAÑA
Carlos Gómez Carvajal	DORADA RELLENA DE VERDURAS A BAJA TEMPERATURA CON RISOTTO DE GAMBAS
Ismael Abderrahaman Palma	BRIWAT DE CORDERO NAZARÍ CON SALSA DE MANGO
Antonio M. Martínez Navarro	AKELARRE (HUERTA CAMPESINA DE ENCURTIDOS)
Joanna Artieda	NENÚFAR DE LA ALHAMBRA
Aaron Ortiz García	EL CORDERO Y SU HABITAT
Rubén Garcia Jiménez	CABALLA DE LA COSTA GRANADINA MARINADA CON MANGO, SALADILLA Y CONSOMÉ DE MELÓN AL JENGIBRE
Mª Magdalena Capo Femenia	ENVOLTURA DE MAR Y TIERRA CON ALGAS AL VINAGRE Y AIRE DE COCO
Lorena Novillo Espejo	MAGRET DE PATO A LA SAL COMBINADO CON CHUTNEY DE CALABAZA Y REDUCCION DE COTO DE CRIANZA

SUPLENTES III GRANACHEF 2016

ORDEN	AUTOR	TITULO RECETA
1º	Andrés Nahuel Gómez Orlando	SARDINA DE RIO Y PIMIENTO DE ESPETO
2º	Alejandro Labella López	CORDERO SEGREÑO CON VERDURITAS SOBRE PURÉ DE MANGO CON SALSA MEMENTO
3º	Francisco Luis Grimalt Escortell	BOMBON DE AJO BLANCO CON INFUSION DE GRANADA Y JUGO DE JAMON DE TREVELEZ Y PARMENTIER DE GUISANTES
4º	Álvaro Fernández Mancilla	HUEVO CORRAL BAJA TEMPERATURA, PARMENTIER FOIE Y AVE COOPERATIVA SAN ISIDRO DE LOJA, ESPARRAGO MORADO HUETOR TAJAR, CAVIAR LIOFILIZADO RIOFRIO, MIGAS CRUJIENTES MIEL GRANADA Y FLORES VEGA GRANADINA.
5º	Mari Carmen Tapia Rodríguez	NARANJA Y VERDE VALLE

- El orden de la tabla de semifinalistas es aleatorio, partiendo los 10 semifinalistas con la misma puntuación.
- La tabla de suplentes sí indica el orden en el que podrán ser llamados para concursar en caso de ser necesario.