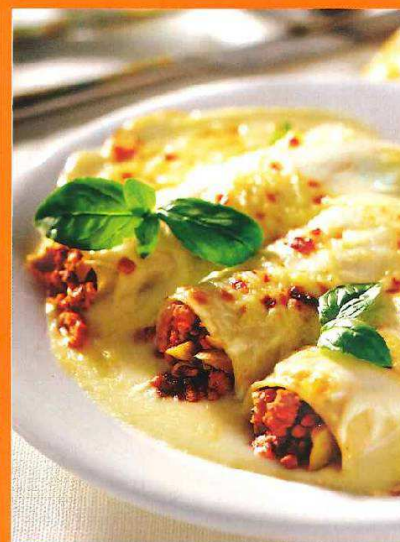
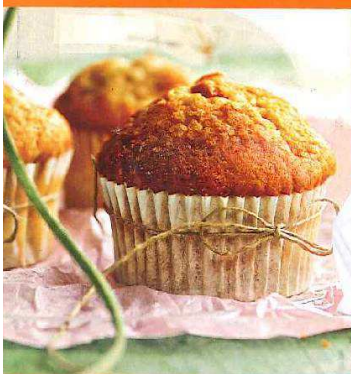


@MasterChef

Revista oficial **tve**



RECETAS Y TRUCOS de la gran final





TOÑO PÉREZ

Como buen extremeño, para el ingenioso chef del Atrio (2 estrellas Michelin), el cerdo ibérico no tiene secretos.

• **¿Por qué el cerdo ibérico es tan importante para ti?**

Es un producto muy nuestro y tiene partes secundarias con las que hacer alta cocina.

• **¿Dónde se inspira su cocina?**

Mi inspiración es la cocina de la memoria, muchos de mis platos surgen de recetas extremeñas.

• **¿Cuáles son sus platos favoritos?**

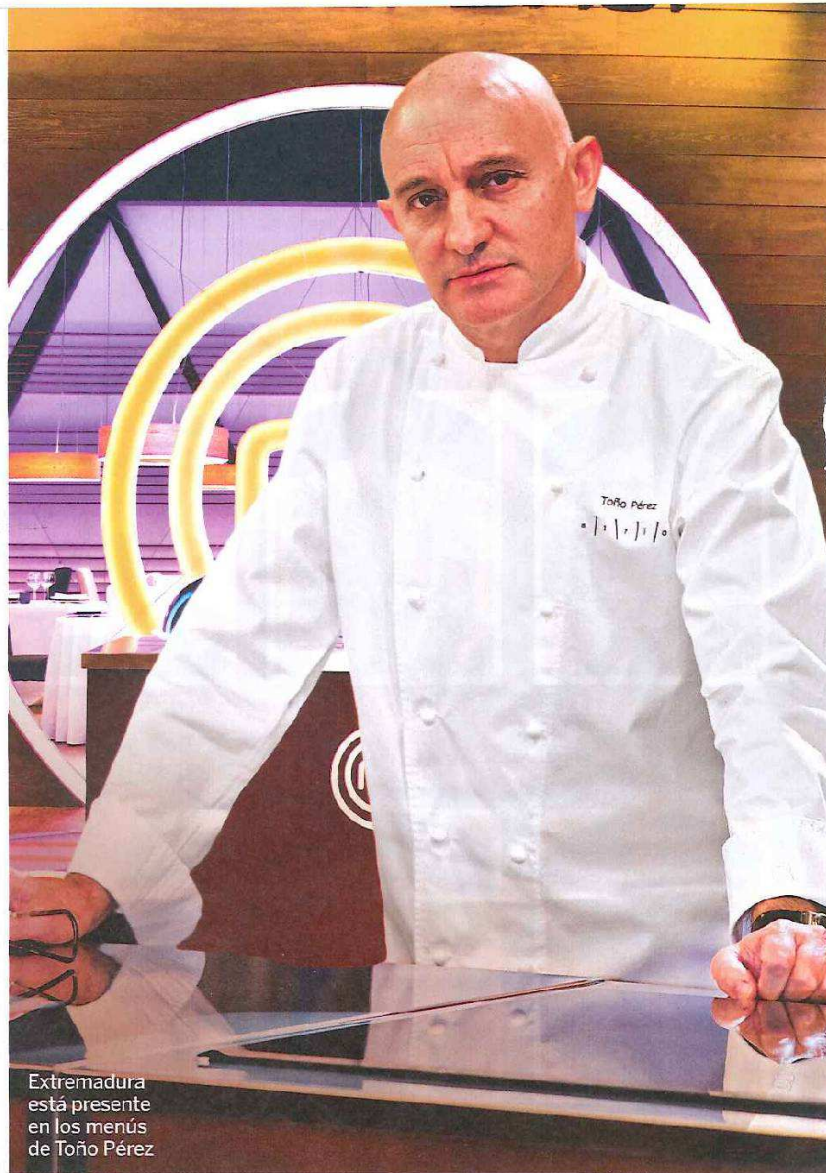
Tengo en la memoria los olores de la matanza y de la Torta del Casar. Como plato preferido: no lo dudo, la caicereta de cordero.

Receta estrella



★ **Lubina asada**

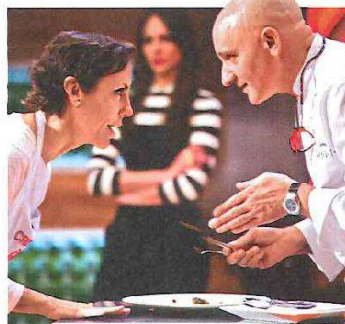
En dos cocciones y acompañada de espárragos, papas moradas, puerro y percebes.



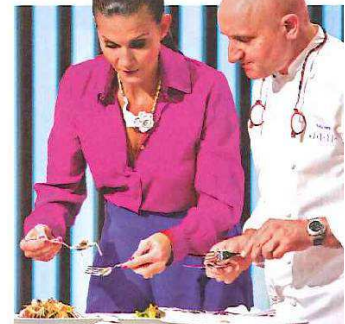
Extremadura está presente en los menús de Toño Pérez

La cabeza de cerdo dio mucho juego

El chef extremeño sorprendió a los aspirantes con la Caja Misteriosa del segundo programa, en la que se escondía una cabeza de cerdo ibérico. Ante ellos elaboró una ensalada de prensadito (oreja) ibérico con calamares, tirabeques, coco y curry. Emil hizo la mejor versión libre.



Cristina defiende su plato y explica al chef que ha intentado copiar su receta de oreja y calamar.



Samantha con Toño mientras prueba uno de los platos de los concursantes con oreja de cerdo.