

► 14 Octubre, 2018

'Masterchef celebrity' rinde hoy un homenaje a la **Once**

- Las cocinas del concurso de La 1 se trasladan al palacio de los Duques de Pastrana
- En la edición de esta noche, repesca entre exconcursoantes de la pasada edición

HUESCA.- La 1 de Televisión Española ofrece hoy una nueva edición de *Masterchef celebrity*. Los aspirantes se enfrentarán hoy, a partir de las 22:05 horas a un triple reto, en el que el ganador obtendrá una gran ventaja: demostrarán su destreza con el cuchillo con ayuda del chef Pablo González y el panadero Jordi Moreras. La segunda prueba será un homenaje a la **Once** donde también se reencontrarán con sus excompañeros, que lucharán por volver en la repesca. Y en la eliminación cocinarán carnes poco usuales como serpiente o canguro, y José Corbacho les dará ideas.

Para la primera prueba, el jurado ha diseñado unas batallas en las que el cuchillo será fundamental. Primero, deshuesarán un pato en 20 minutos; los cuatro mejores pasarán a la siguiente fase: filetear un dentón, dejando a un lado la espina y la cabeza de este pez. Solo dos se enfrentarán en el último reto, que será elaborar un plato de mar y montaña con los ingredientes preparados anteriormente. El chef Pablo González (dos estrellas Michelin) y el panadero Jordi Moreras les darán los trucos para hacer un plato acompañado de un delicioso pan artesanal.

Al palacio de los Duques de Pastrana de Madrid se traslada-



El palacio de los Duques de Pastrana, en Madrid, acoge la prueba de exteriores.

rán las cocinas de *Masterchef celebrity*, donde el jurado rendirá homenaje a una entidad que hace una labor social ejemplar: la **Once**, la mayor organización de ciegos del mundo, que celebra su 80 aniversario. Para saber cómo es el día a día de las personas a las que ayuda esta organización, los capitanes también decidirán qué platos van a cocinar y harán la compra de esta prueba totalmente a ciegas. Tendrán que ser capaces de

utilizar el resto de los sentidos para escoger los alimentos con los que cocinarán un menú para 60 personas con discapacidad visual y trabajadores de la **Once**. Además, se producirá el esperado reencuentro con los exaspirantes que lucharán por reengancharse a la competición. Para ello se encargarán de elaborar el postre en la repesca.

El chef vasco David García, ejemplo perfecto del maridaje entre flamenco y gastronomía,

les esperará en el último reto de la noche. En la prueba de eliminación, los delantales negros cocinarán con proteínas que no suelen comer, como la carne de serpiente, guanaco, canguro o cocodrilo. José Corbacho, finalista de la segunda edición de *Masterchef celebrity*, cocinará con ellos para demostrar que se pueden hacer grandes platos con estas carnes. ¿Quién será el próximo en colgar su delantal? ● D. A.