

Inés Abril, a cociñeira nigranesa que debuta no programa Top Chef de Antena3

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Martes, 09 Setembro 2014 18:58



A concíñeira nigranesa Inés Abril (Priegue, 34 anos) debutou [onte](#) no programa concurso de cociña Top Chef de Antena 3

As súas primeiras prácticas foron no Parador de Bayona, cando recibe unha chamada da súa antiga escola para comunicarlle que a presentan ás bolsas Erotoques debido ao seu brillante expediente e Inés é seleccionada para entrar no Portal de Etxaurren (A Rioxa). Unha vez terminados o seu tres meses de bolsa Francis Paniego ofrécelle un posto de traballo no Portal de Etxaurren ou noutro proxecto, O Marqués de Riscal.

Con todo Inés, por motivos persoais, tivo que declinar a oferta e volver a Vigo, onde decide tentar suplir unha das súas carencias entrando a traballar na Pastelería Montserrat. Ao tempo recibe unha nova oferta de traballo para entrar en Maruja Limón -1* Michelin- (Vigo), onde leva traballando desde fai oito anos.

Considera a Rafa Centeno como o seu mentor e admira a tantos grandes profesionais da cociña, que lle resulta difícil decantarse por algún. Aínda que é unha muller competitiva non lle atraen demasiado os concursos porque lle restan tempo de estar na cociña, polo que só se presentou ao [Campionato Galego de Cociñeiros 2008](#), do cal resultou gañadora.

Tamén é moi esixente consigo mesma, perfeccionista, moi metódica e bastante maniática da limpeza. É unha muller positiva, alegre e con sentido do humor, pero terca e cun carácter forte. Aposta pola constancia e a perseveranza e por seguir aprendendo, por iso sempre tenta manterse actualizada lendo libros sobre as últimas tendencias en gastronomía. Ademais, tivo a

Inés Abril, a cociñeira nigranesa que debuta no programa Top Chef de Antena3

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Martes, 09 Setembro 2014 18:58

ocasión máis dunha vez de compaxinar a cociña con outra das súas paixóns, dar clase.

A súa cociña é unha cociña de mercado, tradicional cun toque contemporáneo. É un reto persoal para descubrir se pode facer as cousas ela soa ou se aínda necesita a alguén que lle vaia guiando. Quere crecer con esta experiencia como acode e profesional, porque para ela é un reto diferente ao que é un concurso de cociña, pero non descarta nun futuro a idea de abrir o seu propio restaurante.

[Ver Video programa 1 Top Chef](#)

VIDEO avance da segunda temporada de Top Chef

-