**La final**

¡Llegó a su fin una gran temporada de MasterChef Uruguay! Sebastián y Natalia entraron por última vez a la cocina más famosa del país para enfrentarse en la gran final.

Desde que se conocieron los finalistas del ciclo 2019 de MasterChef Uruguay, los nervios y la expectativa fueron creciendo día a día. En ese clima, Diego, Xime, Laurent y Sergio le dieron la bienvenida a Natalia y Sebastián, los mejores cocineros amateurs del país, para comenzar la gran final de la temporada.

El jurado anunció finalmente la consigna: preparar un menú libre de tres pasos en 120 minutos. Para el Sergio, Ximena y Laurent, la creatividad, la técnica y la personalidad deberían ser ingredientes obligatorios de cada plato, que además deberían ser una síntesis de todo lo aprendido durante la temporada.

Finalizados los 120 minutos, Sergio, Ximena, Laurent y Dolli degustaron los platos uno por uno. Los platos tuvieron un gran nivel y la decisión estuvo muy pareja, y finalmente llegó el momento de anunciar quién se convertiría en el nuevo maestro de la cocina de nuestro país.

Natalia González, la agricultora de Tala que se definía como tranquila y muy tímida, se convirtió en la nueva MasterChef Uruguay.

**Pruebas**

**Caja misteriosa**

En esta prueba tienen una caja que oculta los ingredientes o las cosas que puede haber en la caja. Con lo que tienen en la caja tienen que cocinar un plato con los ingredientes o las cosas que haya en la caja y sin poder ir al mercado, pueden usar todos los ingredientes que quieran ya sea 1 o todos.

**Prueba de eliminación**

En esta prueba estarán los peores platos de la prueba anterior. Tienen que cocinar cualquier plato, pero ese plato tiene que tener un ingrediente principal elegido por los Chefs (en cada prueba de eliminación el ingrediente principal sera distinto) En esta prueba siempre hay solo 1 perdedor, que es el queda eliminado de MasterChef. Esta es la única prueba que esta en todos los episodios.

**Prueba por equipos**

En esta prueba se divide a la mitad los concursantes que hayan (equipo azul y rojo), cada equipo tiene un capitán que es el que elige a sus compañeros de equipo y el que elige que platos hacer. Los capitanes casi siempre son los 2 ganadores de la prueba anterior. Siempre en esta prueba los jurados no son los Chefs principales sino otras personas y siempre son muchas personas.

**Desafío en duplas**

En esta prueba se formaran equipos de a 2 participantes. Tienen que hacer un plato elegido por cada equipo y hacerlo. Mientras uno cocina el otro se queda a un costado y le puede ayudar habladle y dolando consejos o advertirle algo pero no le puede ayudar cocinando o tocando algo. Después de determinado tiempo rotan y el que cocinaba, se queda a un costado hablándole y el otro cocina. Siempre rotan más de 1 vez.

**JURADO**

**Sergio Puglia:**

Reconocido por su capacidad para entrevistar, su conocimiento de diversos temas y su amplia retórica, es un referente en conducción, gastronomía y turismo.

Ha trabajado desde los años ‘70 tanto en Argentina como en Uruguay. Fue productor, columnista y conductor en varios medios de comunicación.

Actualmente, conduce Puglia Invita y es uno de los jurados de MasterChef Uruguay, el exitoso reality de cocina de canal 10.

**Ximena Torres:**

Estudió Comunicación Social con orientación en Publicidad, Cocina, Bellas Artes y Sommelierie.

Trabaja en gastronomía desde el año 2000 y en catering desde el 2003. En 2007 viajó a Barcelona a especializarse en chocolatería, en Chocovic y Solé Graells, junto a grandes maestros.

De vuelta a Uruguay comenzó a experimentar con el chocolate, fusionando su ingrediente favorito con hierbas, vino, especias, etc. Luego llegaría su propia marca de bombones y tortas gourmet, Chocolatier.

**Laurent Lainé**

Llegó de Francia en 1983 para abrir el “Bleu Blanc Rouge”, un restaurante único en su estilo e innovador en Sudamérica -10 temporadas en Punta del Este y luego en Buenos Aires-.

Fue chef en los mejores restaurantes de Francia, Buenos Aires y Punta del Este. Es un precursor en eventos particulares y fiestas privadas; además, dedicó años a la enseñanza y consultoría en forma itinerante.

Actualmente, es uno de los jurados de MasterChef Uruguay, el exitoso reality de cocina de Canal 10.

**Participantes semifinal**

**Gonzalo**

 Gonzalo Souto tiene 31 años y vive en el barrio de Villa Dolores -Montevideo-.

Se define como extrovertido, divertido y con mucha dedicación a las cosas que le gustan.

**Amanda**

Amanda Costa tiene 34 años y es brasileña. Vino a Uruguay de vacaciones, se enamoró y a los 6 meses se casó con un uruguayo que conoció en un karaoke. Ahora vive con su esposo en el barrio Cordón -Montevideo-. Trabaja como asistente de IT.

**Sebastían**

Sebastián Piñeyro tiene 40 años, nació en Mendoza -Florida- y vive en Canelones. Está casado y tiene tres hijos -de 10, 7 y 1 año-.

**Natalia**

Natalia González tiene 21 años y es de Tala -Canelones-. Trabaja en agricultura, en una quinta, junto a sus padres y su hermano.

**La ganadora (ampliar detalle en ventana modal)**

Natalia González se convirtió ayer en la nueva maestra de la cocina de MasterChef Uruguay, certamen que emitió Canal 10 y tuvo como jurados a Ximena Torres, Sergio Puglia y Laurent Laine.

Natalia, de solo 21 años, nacida y criada en Tala (Canelones), se acercó a la cocina a través de su abuela, cuando ella tenía nueve o diez años, dice con mucha emoción a El País apenas se anunció su victoria. De ella conoció técnicas y recetas, y es de quien tomó el gusto por cocinar.

Con los años, esa pasión se extendió a través de canales de televisión donde figuras como Dolli Irigoyen fueron enseñándole, a través de la pantalla, trucos y recetas. De allí su emoción cuando vio llegar a la cocinera y sommellier argentina en la final de MasterChef.

Gracias al negocio familiar, tienen un emprendimiento agrícola en Tala, descubrió un gusto por los productos autóctonos. De allí que frutas y verduras autóctonas estuvieran presentes en su cocina a lo largo de la competencia. Por eso decidió utilizar arazá para hacer la mousse del postre final, ese que ella sintió como el broche de oro para una competencia reñida.

**Premios**

Luego de recibir a los cocineros, Diego anunció los premios para el ganador de esta temporada:

- $U 250.000 en efectivo;

- un curso de repostería o cocina profesional en Crandon Gastronómico;

- un viaje a Girona -España-, de la mano de BBVA, para visitar el prestigioso restaurante El Celler de Can Roca;

- un Fiat Argo 0 Km.;

- y por supuesto, lo más importante: ¡el trofeo que lo distingue como el nuevo MasterChef!

Además, Sofitel Montevideo Casino Carrasco y Spa, les regala a los dos finalistas una estadía para disfrutar de sus instalaciones.

**Posiciones**

| **Nombre** | **Edad** | **Ocupación** | **Puesto** |
| --- | --- | --- | --- |
| Natalia González | 21 | Agricultora | Campeón |
| Sebastián Piñeyro | 40 | Médico | Subcampeona |
| Gonzalo Souto | 31 | Administrativo | Semifinalista  Semifinalista |
| Amanda Costa | 34 | Técnica en tecnología de la información |