

GASTRONOMÍA

Hecansa organiza su primer festival gastronómico dedicado a Perú

Un reputado chef del país andino llega a la Isla para dirigir las jornadas y ofrecer clases magistrales a los profesionales locales

La Opinión

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Hecansa, Escuela de Gastronomía, en colaboración con el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, organiza el Festival Gastronómico Cultural de Perú, que se celebrará en Tenerife del 20 al 24 de mayo de 2013.

Las jornadas peruanas estarán lideradas por uno de los grandes chefs andinos del país: Marcos Soto, chef ejecutivo de la casa peruana de alta cocina, restaurante El Comedor, en Lima, y director de Asesoría del Perú para España, en agosto de 2012. Soto ha sido nombrado Cultural de Perú, que se celebrará en Tenerife del 20 al 24 de mayo de 2013.

El festival está encabezado por la visita del chef peruano Jony Hecansa, quien lleva ya más de diez años de experiencia en gastronomía peruana. Hecansa es uno de los chefs más importantes de Perú y el más conocido en América, y que desde el año 2004 ejerce como chef ejecutivo del restaurante Segundo Muelle, en las Palmas de Gran Canaria.

Además, los asistentes podrán disfrutar de una muestra de la diversidad culinaria de la región andina, que incluye platos de la cocina peruana, así como platos de la cocina japonesa, china y española.

Por su parte, los platos de la cocina peruana serán elaborados por los chefs locales, que podrán disfrutar de una muestra de la diversidad culinaria de la región andina, que incluye platos de la cocina peruana, así como platos de la cocina japonesa, china y española.

Menú

El menú de la jornada será elaborado por el chef peruano Jony Hecansa, quien llevará ya más de diez años de experiencia en gastronomía peruana. Hecansa es uno de los chefs más importantes de Perú y el más conocido en América, y que desde el año 2004 ejerce como chef ejecutivo del restaurante Segundo Muelle, en las Palmas de Gran Canaria.



Un plato típico de la cocina andina / J. L. Vázquez

Los sabores de esta región surgen de la mezcla de las culturas española, indígena, negra, china y japonesa.

El plato principal será un arroz de mariscos con salsa de ají amarillo y papas nativas, acompañado de pollo a la parrilla con salsa de ají amarillo y batata cocada. Como postre, se ofrecerá un plato de frutas tropicales con leche condensada y cacao.

El plato de la jornada será elaborado por el chef peruano Jony Hecansa, quien llevará ya más de diez años de experiencia en gastronomía peruana. Hecansa es uno de los chefs más importantes de Perú y el más conocido en América, y que desde el año 2004 ejerce como chef ejecutivo del restaurante Segundo Muelle, en las Palmas de Gran Canaria.

El plato de la jornada será elaborado por el chef peruano Jony Hecansa, quien llevará ya más de diez años de experiencia en gastronomía peruana. Hecansa es uno de los chefs más importantes de Perú y el más conocido en América, y que desde el año 2004 ejerce como chef ejecutivo del restaurante Segundo Muelle, en las Palmas de Gran Canaria.

El plato de la jornada será elaborado por el chef peruano Jony Hecansa, quien llevará ya más de diez años de experiencia en gastronomía peruana. Hecansa es uno de los chefs más importantes de Perú y el más conocido en América, y que desde el año 2004 ejerce como chef ejecutivo del restaurante Segundo Muelle, en las Palmas de Gran Canaria.

fuentaalta

Agua Gran Reserva

Fuentaalta es el agua oficial de la primera romería infantil de Santa Cruz de Tenerife

La marca Fuentaalta, perteneciente a la empresa Fuentaalta, se presenta en esta ocasión como el agua oficial de la primera romería infantil que se celebra en Santa Cruz de Tenerife el próximo día 7, a las 12:00 horas, y con la intención de ofrecer a los participantes un agua de calidad que garantice su bienestar y salud.

La marca Fuentaalta, perteneciente a la empresa Fuentaalta, se presenta en esta ocasión como el agua oficial de la primera romería infantil que se celebra en Santa Cruz de Tenerife el próximo día 7, a las 12:00 horas, y con la intención de ofrecer a los participantes un agua de calidad que garantice su bienestar y salud.

La Casona de Santo Domingo propone platos de la tierra junto con bodegas de Güimar

Las jornadas salobres de este verano se celebrarán en la TDF. Willer Gómez, en colaboración con el chef localista Van Wann, ofrecerá una muestra de platos de la tierra de la Casona de Santo Domingo, en colaboración con las bodegas de Güimar.

Las jornadas salobres de este verano se celebrarán en la TDF. Willer Gómez, en colaboración con el chef localista Van Wann, ofrecerá una muestra de platos de la tierra de la Casona de Santo Domingo, en colaboración con las bodegas de Güimar.

NUEVA FECHA
vinos, jóvenes y frescos
12 MAYO
19,00 €
23,00 €
música gastronómica

La Universidad de La Laguna acerca los mejores vinos de Canarias a los jóvenes

El próximo jueves, 12 de mayo, el campus de Guajara acogerá el Campus Wine. Se trata de una gran fiesta en la que los asistentes podrán disfrutar de la armonía que ofrecen los vinos de las bodegas de la isla de La Laguna.

El próximo jueves, 12 de mayo, el campus de Guajara acogerá el Campus Wine. Se trata de una gran fiesta en la que los asistentes podrán disfrutar de la armonía que ofrecen los vinos de las bodegas de la isla de La Laguna.

canal de gastronomía

buen menú
tu canal de gastronomía en laopinion.es

encontrarás un mundo de sabores por descubrir y toda la actualidad gastronómica

