

image not found or type unknown



Ceviche power

Gastón Acurio

Fecha de publicación:

06/09/2016

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Un delicioso viaje por el Perú de los ceviches, con las mejores recetas de este plato convertido ya en un icono mundial, de la mano de Gastón Acurio y de los chefs y maestros cevicheros más reconocidos del Perú.

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:
lescudero@planeta.es

Un delicioso viaje por el Perú de los ceviches, con las mejores recetas de este plato convertido ya en un icono mundial, de la mano de Gastón Acurio y de los chefs y maestros cevicheros más reconocidos del Perú.

Recopilación de más de 40 recetas de los chefs y los maestros cevicheros más reconocidos del Perú, que permite hacer un recorrido por los más de 3.000 kilómetros de costa de este país andino en busca del ceviche más delicioso. El prestigioso chef Gastón Acurio hace las veces de anfitrión de este viaje y nos introduce en la historia y los secretos de cada región y de su ceviche más representativo, que preparan distintos maestros locales. Propuestas clásicas o más experimentales convertidas en iconos de la gastronomía mundial, y que tienen como base el pescado o marisco de la mejor calidad, limón, cebolla y un toque de picante.

A pesar de que es oriundo del Perú y su historia se remonta a épocas precolombinas, el ceviche es ya un plato internacional, y forma parte de la gastronomía habitual de los países litorales de Latinoamérica. En el Perú, el ceviche es un plato muy tradicional, de gran consumo y extraordinariamente valorado, reconocido como Patrimonio Cultural desde 2004. Además, ha sido incluido entre las cincuenta mejores comidas del mundo según The Observer y ha aparecido en la guía Yelp donde figuran cuatrocientos locales en Nueva York que lo ofrecen en sus cartas, desde restaurantes de lujo hasta taquerías mexicanas.

image not found or type unknown



Gastón Acurio

Gastón Acurio (Lima, 1967) es cocinero, escritor, empresario y uno de los más importantes promotores de la gastronomía peruana. En 1994 abrió su primer restaurante Astrid & Gastón en Lima (que en 2015 alcanzó el número 14 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo del ranking 50 Best, y el número 3 en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica). Actualmente, Acurio dirige 45 establecimientos en 11 países, entre ellos dos locales en Madrid (Astrid & Gastón y Tanta) y uno en Barcelona (Tanta).

En 2005 fue nombrado Empresario del Año por la revista *América Economía* (la revista de negocios más importante de Latinoamérica) y nombrado Embajador de Buena Voluntad por Unicef. En febrero de 2016 recibió también el premio al Emprendedor del Año por el Foro Internacional de Emprendedores celebrado en el Basque Culinary Center.