**LA COCINA PERUANA INAUGURA UN CICLO DE TALLERES CULINARIOS EN EL CENTRO COMERCIAL AROUSA**

**Mañana jueves, a partir de las 19:30 h., en el Aula de Cocina de la segunda planta**

**Con entrada libre hasta completar aforo, los seis cursos previstos recorrerán la colorida y rica gastronomía de los principales países de América Latina**

**Vilagarcía, 17 de febrero de 2016.-** Un taller de cocina de Perú abrirá en el Centro Comercial Arousa, **mañana jueves**, a partir de las **19:30 h.,** un nuevo recorrido gastronómico por Latinoamérica. Los seis talleres gratuitos compartirán características comunes, como la originalidad y el mestizaje de los platos propuestos y el protagonismo de ingredientes como el maíz, las papas, el plátano y la yuca, que se incluirán con frecuencia para acompañar pescados y carnes.

Guiados por chefs de reconocido prestigio, los asistentes conocerán la oferta y las peculiaridades gastronómicas de Perú, México, Venezuela, Argentina, Brasil y Chile. En cada taller, de entrada libre hasta completar aforo, aprenderán a elaborar un menú completo, compuesto por un primer plato, un segundo y un postre, y tendrán la posibilidad de profundizar en la cultura culinaria más colorida y diversa en olores y sabores de todo el mundo. Además, recibirán consejos y trucos para elaborar las recetas en sus casas y poder así incorporarlas a su menú diario.

Los cursos se desarrollarán los jueves, a las 19:30 h. y en la segunda planta del centro comercial. Las fechas son: 18 de febrero (Perú), 3 de marzo (México), 17 de marzo (Venezuela), 31 de marzo (Argentina), 14 de abril (Brasil) y 28 de abril (Chile). Estarán impartidos por Fran Sotelino, chef del Asador La Paz (Moaña), Rocío Garrido, creadora del blog gastronómico La cocina de mi abuelo, y Óscar Vidal, chef del asador O Pazo (Padrón).

**Taller de cocina de Perú**

La primera parada gastronómica tendrá lugar en **Perú**. Nombrado en varias ocasiones como mejor destino culinario del mundo, es reconocido por la influencia en su cocina de varias culturas, como la africana, la española, la china o la japonesa, así como por los cientos de variedades de papas, maíces o granos que existen según el lugar donde se produzcan.

Óscar Vidal, chef del Asador O Pazo (Padrón), será el encargado de dirigir el taller. Comenzará preparando **causa limeña**, una exquisita mezcla de sabores y texturas sobre la base de ají triturado, limón y patatas. A continuación, como segundo plato, se elaborará **ceviche clásico peruano**, con un contundente pescado blanco como ingrediente estrella, acompañado de mazorcas de maíz cocido, boniato y lima. La jornada finalizará con uno de los postres más típicos de la zona, el **suspiro limeño**, preparado con leche, azúcar, yema de huevo, canela y vainilla.

Las recetas estarán disponibles una vez finalizada la sesión en la página web del centro [www.ccarousa.com](http://www.ccarousa.com).

Para más información o petición de entrevistas:

[info@atlanticacomunicacion.com](mailto:info@atlanticacomunicacion.com)

986 26 06 80

Saludos.

Gabinete de prensa.