

**Correo**  
Dimecres, 4 de maig de 2016

## Cocina molecular en Cusco

Reconocido investigador gastronómico Perre Castells compartirá nueva propuesta en el hotel JW Marriott



Cocina molecular en Cusco

04 de Mayo del 2016 - 18:29 » Textos: Correo Cusco » Fotos: Correo Cusco

1



Cusco es una de las ciudades que sobresale en cuanto a gastronomía se refiere, es así que infinitos platos se preparan a base de productos de la zona, y una de las estrellas en todo potaje es sin duda alguna, la papa andina.

Es en ese entender que el hotel JW Marriott El Convento Cusco, presentará una cena de seis tiempos en base a tubérculos del ande, a cargo de la chef Thaís Rodríguez. Lo novedoso es que durante la reunión se contará con la presencia de Pere Castells discípulo del reconocido chef Ferran Adrià.

*"Esta exquisita cena contará con platos en los que apreciaremos patatas andinas con salsa de huancaína, cappuccino de papa con espuma de hongos y trufa con sal de nuez moscada, causa de pulpo a la parrilla con salsa de aceitunas y chalaquita, gnocchi casero de osobuco, cheesecake de moraya y picares de camote y zapallo",* citó el chef.

1



Los organizadores citaron que además, se ofrecerá un cóctel de bienvenida que estará compuesto por un camote sour como aperitivo acompañado con pan de camote y romero untado con manteca de parmesano.

*"Este será un evento nunca antes visto en la ciudad de Cusco, ya que el reconocido, Perre Castells, autor del libro 'La cocina del futuro', estará presente compartiendo sus experiencias y técnicas sobre la nueva corriente de la cocina molecular una propuesta nueva que los jóvenes chefs del mundo vienen experimentando y que los lleva a una corriente extraer sabores y convertirlos en experiencias únicas",* mencionaron los organizadores.