



## Nota de Prensa

Participante en el Duelo Gastronómico de la pasada edición del Salón Gourmets

### **Luis Arévalo: “Crianza de Nuestros Mares es un punto de apoyo increíble para la gastronomía”**

- El introductor en España de la cocina nikkei valora el potencial de las doradas, lubinas y corvinas criadas en nuestras aguas marinas para el canal HORECA
- Frescura insuperable, excelencia organoléptica, proximidad y las máximas garantías de origen, principales virtudes
- Las elaboraciones en crudo necesitan los mejores productos para poder alcanzar la alta gastronomía

(20 may-2019). El crudo es una tendencia al alza en el panorama gastronómico actual. Después de la llegada y expansión de los restaurantes de cocina asiática, con Japón como gran mascarón de proa del *raw food*, otras tradiciones se están abriendo hueco, consiguiendo que sus platos sean unos nuevos habituales de las cartas de la restauración española.

Luis Arévalo ha sido uno de los primeros cocineros de América Latina en haber introducido en nuestro país la cocina Nikkei, una adaptación de las elaboraciones niponas clásicas a la despensa local del cono Sur. Este chef, de origen peruano, comenzó a cocinar en una localidad rodeada por la selva amazónica, en la que la despensa de la proximidad era una obligación más que un deseo.

#### **Valor añadido del origen nacional**

El saber hacer a la hora de confeccionar una oferta gastronómica con los productos locales ha sido esencial para conseguir trasladar a España su filosofía. En este sentido, tal y como manifestó en el encuentro gastronómico organizado por *Crianza de Nuestros Mares* en la última edición del Salón Gourmets, donde se confrontaron las cocinas asiáticas y latinoamericanas, *“las doradas, lubinas y corvinas Crianza de Nuestros Mares son unas aliadas excelentes en nuestra cocina. Nos permiten disfrutar de un producto que está siempre en su momento óptimo de consumo, con una calidad increíble y una frescura insuperable. Cuando la base es así, solo tenemos que respetar y amar el producto para conseguir platos excelentes, con el valor añadido que representa estar apostando por un producto de aquí”*.

### Recetas Crianza de Nuestros Mares:

**Ceviche amazónico de Corvina Crianza de Nuestros Mares, con leche de tigre de lulo y ají charapita, palmitos y chips de boniato**



### Ingredientes

- ✓ 250 g de lomo de corvina *Crianza de Nuestros Mares*
- ✓ 1 taza de palmitos en rodajas
- ✓ 1 taza de chips de boniato
- ✓ 400 ml de leche de tigre
- ✓ 1/2 cebolla roja cortada en juliana
- ✓ Hojas frescas de cilantro
- ✓ Zumo de una lima
- ✓ Sal y pimienta

### Elaboración

#### Leche de Tigre

- ✓ 250 ml de fumet
- ✓ 150 ml de pulpa de lulo
- ✓ 1 cucharada de ají charapita (previamente cocido tres veces y cambiando de agua)
- ✓ Zumo de 5 limas
- ✓ 100 g de corvina
- ✓ 20 g de jengibre
- ✓ Sal

Ponemos todo en el vaso de la licuadora y procesamos. Pasamos por un colador muy fino y reservamos en frío.

#### Ceviche

Cortamos la corvina en dados, añadimos sal, pimienta, zumo de lima y servimos en un bol. Bañamos con la leche de tigre y acompañamos con los palmitos y los chips de boniato. Decoramos con cebolla roja y hojas de cilantro.



## Nota de Prensa

**Dorada *Crianza de Nuestros Mares* sobre tosta de cereales con alioli de anchoas, perlas de chiles, cremoso de miso con ají amarillo y cilantro**



### Ingredientes

- ✓ 100 g de dorada *Crianza de Nuestros Mares* cortada en láminas finas
- ✓ 4 rodajas de pan de cereales
- ✓ 4 anchoas
- ✓ 1 cucharada de pasta de ajo
- ✓ 3 cucharadas de mahonesa japonesa
- ✓ 2 cucharadas de pasta de miso blanco
- ✓ 3 cucharadas de pasta de ají amarillo
- ✓ 1 cucharada de vinagre de Jerez
- ✓ Perlas de chiles
- ✓ Chalotas encurtidas
- ✓ Brotes de cilantro

### Elaboración

Marinamos los cortes de dorada en aceite de oliva y pasta de ají rocoto.

En un bol mezclamos la pasta de miso, el ají amarillo y el vinagre de Jerez, guardamos en un biberón y reservamos.

Con ayuda de un mortero, trituramos las anchoas y luego añadimos el ajo hasta formar una pasta uniforme, seguidamente añadimos la mahonesa. Reservamos.

Disponemos las rodajas de pan de cereales sobre una bandeja, seguidamente colocamos 4 cortes enrollados de dorada sobre las mismas. Añadimos un punto de la salsa de miso sobre cada corte y luego el alioli de anchoas.

Decoramos con las chalotas encurtidas, las perlas de chiles y los brotes de cilantro.



## Nota de Prensa

Lubina *Crianza de Nuestros Mares* con su piel frita, reducción de chicha de jora, aguacate, jalapeños, mango y tierra de olivas peruanas



### Ingredientes

- ✓ 100 g de lubina *Crianza de Nuestros Mares* limpia cortada en cubos
- ✓ 1 taza de chicha de jora
- ✓ 50 g de panela
- ✓ 1/2 aguacate
- ✓ 1 cucharada de zumo de yuzu
- ✓ 1/2 taza de pulpa de mango cortada en cubos
- ✓ 1 taza de aceitunas de botija
- ✓ 1 chile jalapeño cortado en rodajas muy finas
- ✓ Escamas de sal

### Elaboración

En un cazo ponemos a disolver la panela en la chicha de jora. Dejamos reducir hasta casi conseguir un almíbar. Con un tenedor prensamos el aguacate hasta conseguir una pasta uniforme, luego añadimos el zumo de yuzu y sal. Reservamos.

Quitamos el hueso de las aceitunas e introducimos en la deshidratadora, luego las trituramos hasta conseguir una textura de tierra.

Cortamos la lubina en láminas de 4x7cms y colocamos en una bandeja. Añadimos los cubos de mango. Cubrimos con la reducción de chicha morada y panela. Decoramos con puntos del puré de aguacate, las rodajas de jalapeño y la tierra de olivas.

Completamos con algo de sal en escamas.

**Más información:** [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



[www.crianzadenuestrosmares.com](http://www.crianzadenuestrosmares.com)



[@Nuestros\\_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)



[www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUKDFBGcz8FpA](https://www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUKDFBGcz8FpA)