

Disfruta, Come, Sueña



Arte Culinario

Nro 01 - Agos 20, 2026

06

Ceviche
Top 10
Mundial

Entrevista a VIRGILIO
MARTÍNEZ VÉLIZ dueño de
CENTRAL

13

Más que un postre:
Lo que no sabías del
CHOCOLATE

22

Sabores de la Calle: El
CORAZÓN GASTRONÓMICO
del Mundo

24

Nueva Edición



LA FIESTA DEL SABOR PERUANO

MISTURA

apega

LIMA

Del 30 de octubre al 02 de noviembre





Descripción



Elaborado por : Valentino Levano Encinas

Como autor de esta revista, mi principal objetivo es compartir la emoción y el entusiasmo que siento por la gastronomía. No me considero un chef profesional, sino un eterno aprendiz y un apasionado de la buena mesa y de las historias que se esconden detrás de cada plato.

Aquí no solo encontrarás noticias y tendencias, sino también experiencias y sentimientos que conectan profundamente con el hermoso mundo de la comida. Desde recetas que evocan recuerdos de infancia hasta reseñas de lugares que celebran la autenticidad, cada artículo está creado para inspirarte.

Mi deseo es que esta revista sea más que una simple lectura. Quiero que te sientas parte de esta aventura, que te animes a explorar nuevos sabores y a re descubrir los clásicos con una mirada fresca y llena de emoción. Más que alimentos; es cultura, es arte y es una forma de conectar con quienes amamos.



Me encanta el Chocolate





SU MA RIO

06



NOTI
CIAS



10&26



TIPS



08



ACTUA
LIDAD



12



ENTRE
VISTAS





TOP
MEJO
RES

14



COCINA
FINA

20



16



RETO
CULI
NARIO

22



SA
BÍAS
QUE

COCI
NA
CA-
LLE
JERA

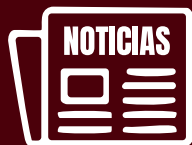
GALERÍA

18



24





Noticias

Ceviche entre los 10 mejores platos de Sudamérica

El regreso de los postres nostálgicos

Pasteleros y chefs de todo el mundo están reviviendo postres clásicos que evocan la infancia, pero con un toque moderno. La nostalgia se ha convertido en el ingrediente secreto para conquistar paladares. Los creadores de estas

delicias están utilizando ingredientes de mayor calidad y técnicas innovadoras para transformar estos platillos en experiencias memorables, demostrando que los sabores de nuestra niñez nunca pasan de moda.

La guía gastronómica Taste Atlas, conocida como el “Wikipedia de la gastronomía”, ha ubicado al ceviche mixto peruano en el top 10 de sus rankings. En una de sus listas más recientes, el ceviche se posicionó en el séptimo lugar entre los mejores platos tradicionales del mundo, un logro que comparte con otro ícono de la cocina peruana: el pollo a la brasa, que también ha figurado en el top 10.

Este reconocimiento se basa en la votación de sus usuarios y expertos, quienes valoran la combinación única de sabores y la simplicidad sofisticada de la preparación. La clave del éxito del ceviche radica en la calidad de sus ingredientes: pescado fresco, jugo de limón, ají, cebolla, cilantro y sal. La mágica mezcla del “leche de tigre” y los acompañamientos como el camote y el choclo, crean una experiencia culinaria inolvidable





Más que un plato: Patrimonio Cultural De la Nación

Más allá de los rankings, el ceviche es un pilar de la identidad peruana. En 2004, fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación, reconociendo su profunda historia y el arraigo que tiene en la sociedad peruana. Este estatus especial demuestra que no es solo una comida, sino una práctica alimentaria y cultural que ha sido transmitida de generación en generación, convirtiéndolo en un verdadero embajador de la gastronomía de Perú ante el mundo.



Un estudio revela que un hongo podría hacer el pan más nutritivo

Una investigación reciente ha arrojado luz sobre el potencial de un hongo para transformar uno de los alimentos más básicos de la humanidad: EL PAN. Los científicos descubrieron que al incluir un tipo específico de hongo comestible en el proceso de fermentación, el pan no solo mejora su sabor, sino que también aumenta significativamente su valor nutricional. Este hongo es rico en proteínas y fibra, y su uso podría revolucionar la industria panadera, ofreciendo una solución simple para crear panes más saludables y deliciosos sin alterar su textura o esencia.

Este hallazgo abre la puerta a una nueva era en la alimentación, combinando tradición e innovación para nutrirnos mejor.





Actualidad

Expoalimentaria

Es considerada la feria de alimentos y bebidas más importante de Latinoamérica. Su objetivo principal es servir como una plataforma de negocios para operadores clave de la distribución, venta minorista, canal HORECA (hoteles, restaurantes, catering) y mercados especializados, impulsando las exportaciones peruanas y latinoamericanas.



Además de la exhibición de productos, la feria destaca por presentar las últimas tendencias en la industria alimentaria, desde tecnología para el procesamiento y embalaje hasta nuevos sabores y productos con valor agregado, como alimentos orgánicos y funcionales.

Fechas y horarios: Se llevará a cabo del 24 al 26 de septiembre de 2025. El horario para visitantes es de 10:00 a.m. A 8:00 p.m.

Ubicación: Centro de Exposiciones Jockey, ubicado en la Av. Javier Prado Este, Santiago de Surco, Lima, Perú.



Gourmet Show

Es una feria especializada en productos de alta calidad, que se celebra anualmente en la Ciudad de México. Es un punto de encuentro esencial para la industria gourmet, reuniendo a productores, importadores y distribuidores con profesionales del sector y el público en general.

Más allá de la exhibición, ofrece una experiencia completa. Los asistentes pueden participar en catas, talleres y demostraciones culinarias. Es una oportunidad ideal para descubrir nuevos sabores, aprender sobre maridajes y conocer de cerca las historias detrás de los productores.

Entre las principales categorías de productos que se exhiben se encuentran:

- **Vinos y Licores:** Una amplia selección de vinos de bodegas, así como destilados premium como mezcal, tequila y ginebra.
- **Quesos y Embutidos:** Tablas de quesos artesanales, jamones, salamis y otros productos cárnicos de alta calidad.
- **Chocolates y Dulces Finos:** Chocolates, repostería creativa.
- **Aceites de Oliva y Vinagres:** Aceites extra virgen de diferentes regiones y vinagres balsámicos.

- **Café y Té:** Cafés de especialidad, mezclas de té gourmet y accesorios para su preparación.

- **Productos Artesanales:** Salsas, mermeladas, especias, pan artesanal y una variedad de productos orgánicos.





Food Tips



Tips para la Comida Diaria

PREPARACIÓN DE INGREDIENTES

Prepáralo todo antes de empezar a cocinar

Antes de encender el fuego, lava y pica todos los vegetales y ten a la mano todos los ingredientes que vas a usar. Esto te permite cocinar de manera fluida y evita que se te quemen las cosas mientras buscas algo en el armario.

Aprovecha el tiempo de espera.

Mientras se calienta el aceite o se dora la cebolla, no te quedes parado. Puedes usar ese tiempo para lavar algunos platos que ya no uses, picar el próximo ingrediente o limpiar la superficie de trabajo.



MAXIMIZANDO EL SABOR

No tengas miedo de usar especias y hierbas

Ten un pequeño set de especias básicas como comino, pimentón, orégano y ajo en polvo. Las hierbas frescas como perejil, cilantro o albahaca añaden un toque de frescura que lo cambia todo.

Tuesta las especias enteras

Si usas especias como comino o anís estrellado, tuéstalas ligeramente en una sartén sin aceite antes de molerlas o añadir las a tu plato. Esto libera sus aceites y les da un sabor mucho más profundo.

Usa un buen sofrito

El sofrito (cebolla, ajo, pimiento, etc.) es la base de muchos platos deliciosos. Cocina estos ingredientes a fuego bajo y con paciencia para que se caramelicen y suelten todo su sabor. El resultado hará que cualquier guiso o salsa sea mucho más rica.

Sal al principio y al final

Salir los alimentos al principio de la cocción les ayuda a absorber mejor los sabores. Luego, justo antes de servir, prueba y ajusta la sal para asegurarte de que el sabor sea perfecto.





Entrevistas

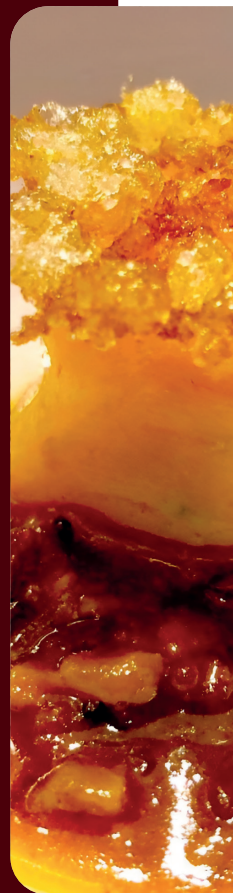
Dabiz Muñoz

El mejor chef
del mundo
actualmente



Considerado por muchos como el mejor chef del mundo actualmente, Dabiz Muñoz ha sido reconocido con el premio "The Best Chef Award" en varias ocasiones. Su restaurante, DiverXO, en Madrid, es conocido por su cocina vanguardista y arriesgada, que él mismo describe como "cocina sin límites". Su estilo fusiona sabores de todo el mundo en platos inesperados y creativos, ganándose 3 estrellas Michelin.

Es un chef español que se ha convertido en una figura destacada de la gastronomía mundial gracias a su estilo único e innovador. Es conocido por su audacia, creatividad y una visión que él mismo define como "cocina sin límites".



¿Cómo describirías tu cocina?

La esencia de mi cocina es el viaje y la ausencia de fronteras. Es un reflejo de mis experiencias y la influencia de todo lo que me gusta de la gastronomía mundial.

¿Cuál es la mayor dificultad de gestionar un imperio culinario como el tuyo?

El tiempo. No tengo suficiente. Querría estar en todos lados a la vez, pero es imposible.

Si pudieras darle un consejo a un joven cocinero que sueña con tener una carrera como la tuya, ¿qué le dirías?

Que no se rinda y que trabaje como un animal. Y que no copie a nadie. Que encuentre su propia voz, su propio lenguaje.





Entrevistas

Alain Ducasse

El Chef, el
Empresario y
el Maestro



Nacido en una granja en la región de las Landas, Ducasse desarrolló desde muy joven un profundo respeto por los ingredientes frescos y de temporada. Esta conexión con la tierra, el terroir, se convirtió en el pilar fundamental de su filosofía culinaria. Su cocina se caracteriza por la sencillez y la pureza.

Uno de los hitos más significativos en su carrera fue la reinención de su restaurante en el Hotel Plaza Athénée de París. En 2014, decidió abandonar la carne para centrarse en un menú que utiliza cereales, vegetales y pescado.

Ducasse es también un reconocido mentor y educador. Ha formado a una generación de chefs de prestigio, a quienes inculca la importancia del trabajo, la curiosidad y, sobre todo, la transmisión del conocimiento. Su legado no solo se mide en estrellas, sino en su visión de una gastronomía.

¿Cuál es la esencia de su cocina?

El respeto por el producto. Mi trabajo es encontrar los mejores ingredientes, cultivados con respeto por la tierra, y dejar que su sabor hable por sí mismo.

¿Por qué cambió a un menú centrado en lo vegetal en su restaurante de París?

Fue una decisión por la salud y el planeta, demostrando que se puede lograr la excelencia gastronómica con ingredientes más sostenibles.

¿Qué busca transmitir a los chefs que forma?

Busco transmitir el conocimiento y la responsabilidad.

¿Cuál es su legado?

Espero dejar un entendimiento de que la cocina es un arte que debe respetar la naturaleza.





Virgilio Martínez Véliz

Dueño de uno de los mejores restaurantes del mundo



Es uno de los chefs peruanos más influyentes y respetados a nivel mundial. Su trabajo ha sido fundamental para colocar la gastronomía peruana en la élite internacional, no solo por su sabor, sino por su profunda conexión con la historia, la geografía y la biodiversidad de su país.

En 2008, abrió Central Restaurante en Lima. Lo que distingue a Central no es solo la calidad de sus platos, sino su concepto único: un viaje culinario a través de las distintas altitudes de Perú. Sus menús de degustación están organizados como un recorrido vertical por el país, desde los 20 metros bajo el nivel del mar hasta los 4,200 metros sobre el nivel del mar.



¿Cuál es la esencia de tu cocina?

La biodiversidad peruana y el viaje a través de sus altitudes.

¿Cómo ha influido en ti haber trabajado en el extranjero?

Me ayudó a ver a Perú con una perspectiva diferente.

¿Qué buscas transmitir con restaurantes como Central y Mil?

No solo buscamos ofrecer una experiencia gastronómica, sino también educar a nuestros comensales.

¿Cuál es el legado más importante que quieres dejar?

Que se respete el conocimiento ancestral y que se valore nuestra biodiversidad.



Top Mejores

01 Risotto de hongos

Es un plato icónico de la cocina italiana, conocido por su textura cremosa y su sabor profundo e intenso. Es una muestra de cómo pocos ingredientes, combinados con la técnica correcta, pueden crear una experiencia culinaria memorable y reconfortante.

Celebra los sabores del bosque, utilizando setas silvestres como los porcini. Su valor cultural reside en la paciencia y el cariño que se le dedica a su preparación.



02 Biryani

Es un plato real con un legado histórico que se remonta a las cocinas de la corte de la dinastía mogol en el subcontinente indio. Es un plato que representa la opulencia y la sofisticación de la gastronomía de la región, y su popularidad es inmensa en la India, Pakistán y el mundo.

Es un plato de celebración, símbolo de hospitalidad y unión familiar. Su popularidad trasciende las fronteras, y su complejidad en la mezcla de especias es lo que la hace especial.



03 Tom Yum Goong

Es la sopa tailandesa más famosa y un plato maestro en el equilibrio de los sabores, que es el pilar de la gastronomía del país. Es un plato que demuestra cómo la combinación de ingredientes frescos puede crear una sinfonía de sabores.

Aunque es una sopa, su maestría en el equilibrio de sabores la ha convertido en un emblema de la cocina tailandesa a nivel mundial.





Tiene sus raíces en el norte de Italia, en la región del Valle del Po, donde se cultiva la mayor parte del arroz. Originalmente, era un plato rústico.



¿La mejor comida del mundo?

El arroz podría ser considerado la mejor comida del mundo por varias razones:

Nutrición y Sustento:

Es el alimento básico para más de la mitad de la población mundial, proporcionando una fuente de energía esencial y sostenible para miles de millones de personas.

Versatilidad Extrema:

Puede ser dulce o salado, un plato principal o un acompañamiento. Se puede transformar en harina, fideos, postres, e incluso bebidas.

Influencia Cultural e Histórica:

El arroz no es solo comida; es una parte fundamental de la identidad de muchas culturas en Asia, América Latina y África. Su cultivo y preparación están entrelazados con rituales, tradiciones y la historia de la humanidad.

Simplicidad y Complejidad:

Como grano, es simple y humilde, pero puede ser la base de algunas de las creaciones culinarias más complejas y refinadas del mundo.



La clave del biryani es la cocción en capas y la meticulosa combinación de especias. Cada versión regional tiene un perfil de especias y un método de cocción distintos.



Se experimentan los cuatro sabores fundamentales de la cocina tailandesa. Picante, ácido, salado y dulce.





RETO CULINARIO

RE
CE
TA



SOPA DE TOMATES ASADOS CON PAN Y QUESO

Esta receta es increíblemente fácil y te dará una sopa llena de sabor. Asar los tomates resalta su dulzura natural, lo que hace que esta sopa sea mucho más rica que una hecha con tomates crudos.

INGREDIENTES

- 1 kg de tomates maduros
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan de hogaza
- 100 g de queso rallado (el que prefieras)
- 1 litro de caldo de verduras o de pollo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

ASAR LOS VEGETALES

- Pre calienta el horno a 200°C.
- Corta los tomates y la cebolla en trozos grandes.
- Colócalos en una bandeja para hornear junto con los dientes de ajo sin pelar.
- Rocía todo con un buen chorro de aceite de oliva, sal y pimienta.

HORNEAR

- Hornea durante 30-40 minutos.

Preparar la sopa

- Saca los vegetales del horno y deja que se enfríen un poco.
- Pela los ajos asados y ponlos en una olla grande junto con los tomates y la cebolla.
- Agrega el caldo y el pan en trozos.

COCINAR Y TRITURAR

- Calienta la olla a fuego medio y cocina por unos 10 minutos.
- Retira del fuego y tritura hasta obtener una textura suave.

Añadir el queso

- Vuelve a poner la sopa al fuego y agrega el queso rallado, revolviendo hasta que se derrita.



RE
CE
TA

MINI PIZZA

Esta receta es ideal para una merienda, un aperitivo rápido o para hacer con niños. Puedes usar los ingredientes que más te gusten para personalizarlas.

INGREDIENTES

- Rebanadas de pan de molde
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado (o cualquier queso que se derrita bien)
- Tus ingredientes favoritos para pizza (jamón, pepperoni, atún, aceitunas, champiñones, pimiento, etc.)
- Orégano seco
- Un poco de aceite de oliva (opcional)

PREPARACIÓN

PREPARA LA BASE

- Precalienta el horno a 180 °C (350 °F). En una bandeja para hornear, coloca las rebanadas de pan de molde.

ARMA LAS PIZZAS

- Con una cuchara, unta una capa fina de salsa de tomate sobre cada rebanada de pan. Deja un pequeño borde sin salsa para que no se queme.

AÑADE EL QUESO Y LOS INGREDIENTES

- Espolvorea una buena cantidad de queso mozzarella sobre la salsa. Luego, distribuye tus ingredientes elegidos encima del queso.

HORNEA

- Coloca la bandeja en el horno precalentado. Hornea durante 10-15 minutos, o hasta que el queso se haya derretido por completo y los bordes del pan estén ligeramente dorados y crujientes.

TERMINA Y SIRVE

- Saca las mini pizzas del horno, espolvorea un poco de orégano por encima y, si quieres, un chorrito de aceite de oliva. Déjalas enfriar un par de minutos y ¡listo!

Consejo

Si quieres que las bases queden un poco más crujientes, puedes tostarlas ligeramente en una sartén con un poco de mantequilla antes de añadir los ingredientes y hornearlas.



Galería



Pollo a la Brasa



Parihuela Peruana



Anticucho



Salchipapa



Lomo Saltado





Arroz Blanco



Pizza Margherita



Spaghetti alla Carbonara



Pesto alla Genovese



Tiramisú



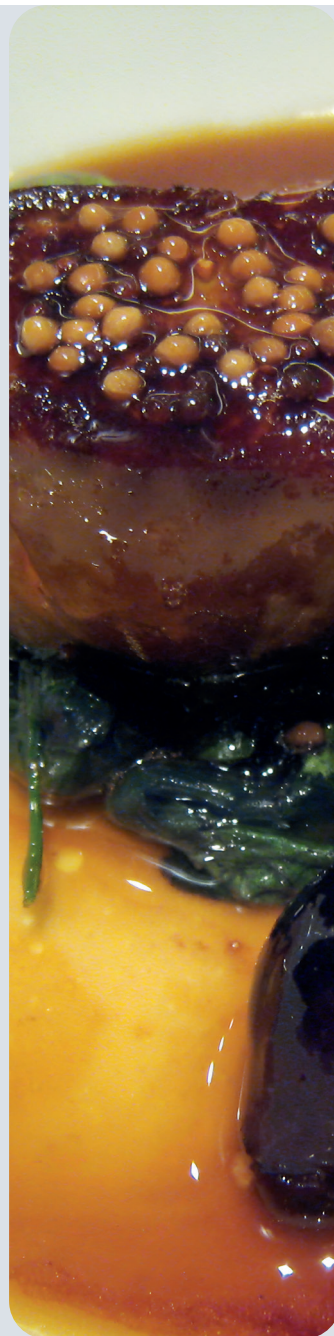
Lasagna al Forno



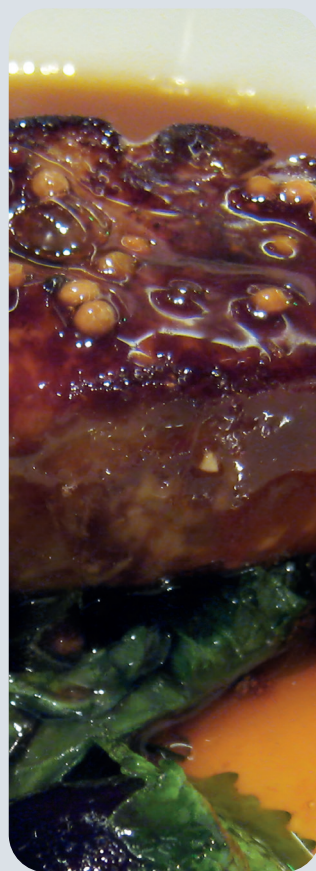
COMIDA FINA



Foie Gras



Es un clásico de la alta cocina francesa, conocido por su sabor rico, suave y mantecoso. Es el hígado de pato u oca que ha sido sobrealimentado, una práctica que genera debate, pero que lo convierte en un ingrediente de lujo en la gastronomía.



¿Por qué es “fine dining”?

Su preparación requiere de habilidad y precisión, y es un ingrediente que por su delicadeza y costo se asocia directamente con la cocina de alta gama.

Características

Se sirve de muchas maneras, desde un simple terrine frío con un poco de mermelada y pan tostado, hasta salteado a la sartén (foie gras poêlé) para crear una costra caramelizada y un centro que se derrite en la boca. A menudo se acompaña con sabores dulces para equilibrar su intensidad.





Wagyu Beef

Es un tipo de carne de res japonesa que ha alcanzado un estatus legendario en la alta cocina por su increíble ternura y marmoleado. El marmoleado se refiere a la grasa intramuscular que se derrite al cocinar, dándole a la carne un sabor y una textura inigualables.

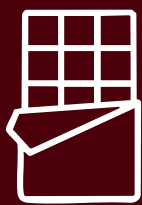
¿Por qué es “fine dining”?

El proceso de crianza de las vacas Wagyu es meticuloso y costoso, lo que eleva el precio de la carne. Su calidad superior y su sabor distintivo lo convierten en un ingrediente principal de los menús más exclusivos alrededor del mundo.

Características

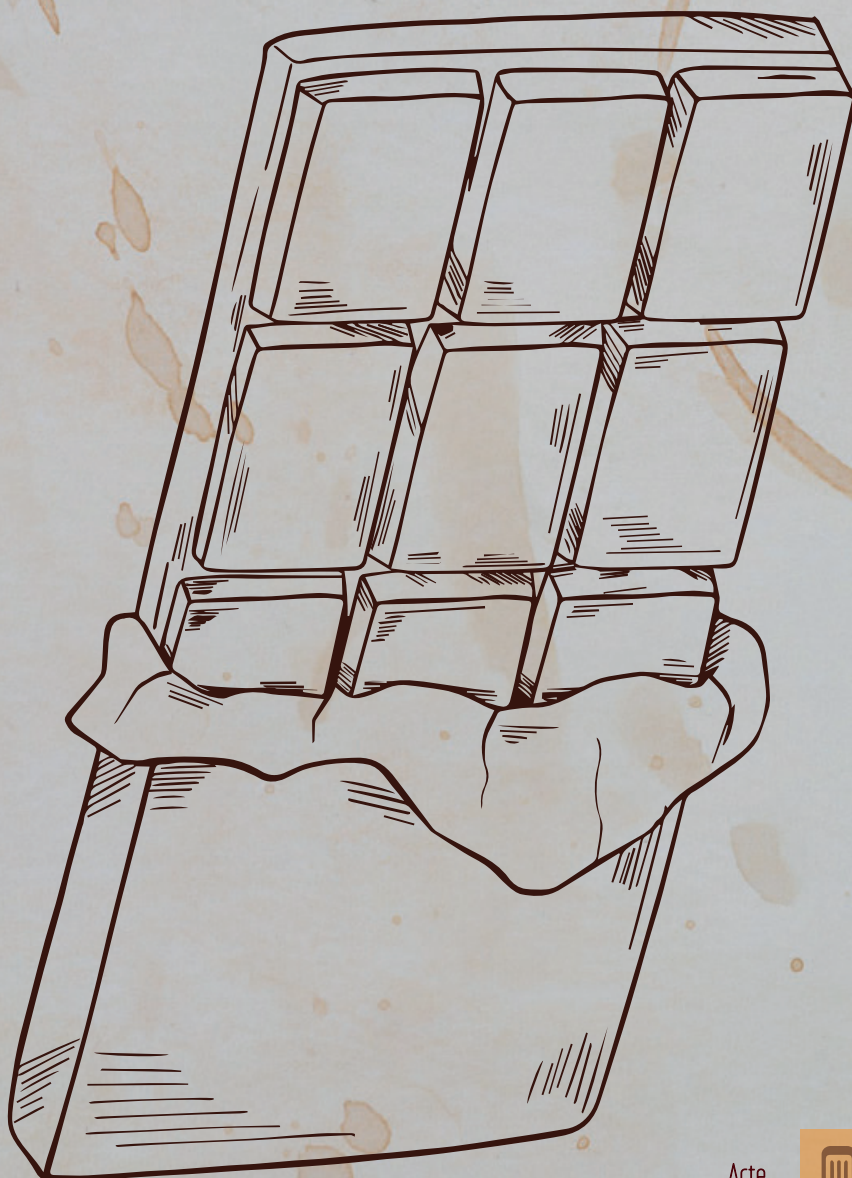
Se cocina de forma simple para no opacar el sabor natural de la carne. A menudo se sirve en porciones pequeñas, ya que su riqueza es muy intensa. Se puede cocinar a la parrilla, en finas láminas para shabu-shabu o en un simple filete sellado a la perfección.





Lo que **NO** Sabías del **CHOCOLATE**

IN
FO
GRA
FÍA





Moneda antigua

En la civilización azteca, los granos de cacao eran tan valorados que se usaban como moneda de cambio para comprar bienes y pagar impuestos.



Una vez se usó como especia

Antes de convertirse en el ingrediente principal de los postres, el cacao molido se utilizaba en la gastronomía europea como una especia más, para espesar salsas y añadir un toque de sabor a platos salados.



El cacao crece en los árboles

El chocolate proviene de los granos del cacao, que crecen en grandes vainas directamente del tronco del árbol del cacao (*Theobroma cacao*).



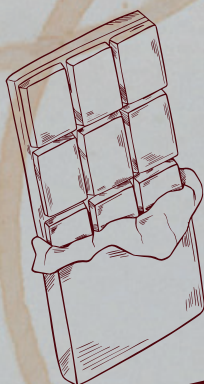
No es dulce originalmente

El chocolate que consumimos hoy es muy diferente al original. Las primeras bebidas de cacao que preparaban las civilizaciones prehispánicas eran amargas y picantes, a menudo mezcladas con especias como el chile y la vainilla.



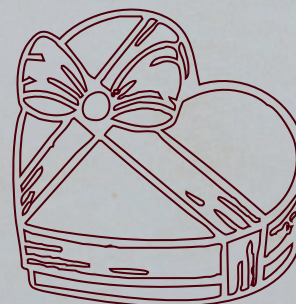
Chocolate blanco

El chocolate blanco no contiene sólidos de cacao (la parte oscura) sino que se elabora con manteca de cacao, azúcar y leche. Por esta razón, técnicamente no es considerado chocolate por muchos puristas.



El primer bombón de chocolate

La primera caja de bombones surtidos fue creada por Richard Cadbury en 1868. Para atraer a los clientes, la vendió en una caja en forma de corazón, dando inicio a la tradición de regalar chocolates para el Día de San Valentín.





Tacos al Pastor

Son un ícono de la comida mexicana, resultado de la fusión cultural. Se originaron a partir del shawarma libanés, pero se adaptaron en México con ingredientes locales. La carne de cordero se sustituyó por carne de cerdo marinada en un adobo de chiles y achiote.

La característica más distintiva es su preparación: la carne se cocina en un trompo que gira lentamente frente a un asador vertical. El taquero la corta en finas lonchas directamente sobre tortillas de maíz, a las que se les agrega cilantro, cebolla, y un pedazo de piña asada.

Este platillo fue reconocido en 2019 como el “mejor platillo del mundo” por la guía gastronómica Taste Atlas, consolidando su estatus como uno de los máximos representantes de la cocina mexicana a nivel internacional.



Hot Dog

Es un sándwich de comida rápida muy popular en todo el mundo. Consiste en una salchicha cocida o a la parrilla dentro de un pan alargado.

Su origen se remonta a las salchichas alemanas, pero se popularizó en Estados Unidos. Los ingredientes básicos son la salchicha, el pan y aderezos como mostaza, ketchup o relish.

Existen muchas variantes globales, como el hot dog estilo Chicago o el completo chileno.



Salchipapa

La salchipapa es un popular plato de comida rápida en Sudamérica, especialmente en Perú, Chile, Ecuador, Bolivia y Colombia. Su nombre proviene de sus ingredientes principales: salchichas y papas (patatas) fritas.



Se cree que su origen es de Lima, Perú, en la década de 1950.

Es un plato sencillo y económico que se prepara friendo rodajas de salchicha con papas fritas. Se sirve con una variedad de aderezos, como mayonesa, ketchup, mostaza, y salsas picantes o cremosas, variando según la región.

La salchipapa es un plato muy querido por su sabor, su facilidad de consumo y su bajo costo.

Es una opción común en carritos de comida callejera, puestos de feria y establecimientos de comida rápida. Es especialmente popular entre niños y jóvenes, y se considera una comida ideal para compartir.

Takoyaki



El takoyaki es un famoso snack japonés, originario de Osaka. Consiste en una especie de "bolas" de masa asada y crujiente por fuera, rellenas con trozos de pulpo (tako), jengibre encurtido y cebollín.

Estas bolitas se cocinan en una plancha especial con moldes semiesféricos. Se sirven tradicionalmente con una salsa especial, mayonesa japonesa, hojuelas de alga verde (aonori) y escamas de bonito seco (katsuobushi).

El takoyaki es uno de los alimentos callejeros más icónicos de Japón. Aunque es el plato insignia de Osaka, se ha vuelto popular en todo el país y en el resto del mundo. Es una comida muy común en festivales, ferias y mercados callejeros, y también se encuentra en restaurantes especializados.



Food Tips



Tips para la Cocina Diaria

Trucos Prácticos

Ten buenos cuchillos

Un cuchillo afilado no solo es más eficiente, sino también más seguro. Invierte en uno o dos cuchillos de buena calidad que te permitan cortar y picar con facilidad.

Congela las sobras.

Si te sobra comida, guárdala en porciones individuales en el congelador. Tendrás una comida lista para esos días en los que no tienes ganas de cocinar.



Organización en la Cocina

Ordena por categorías. Guarda tus utensilios, alimentos y especias en zonas lógicas. Por ejemplo, pon los condimentos cerca de la estufa y los tupperes cerca de la zona donde comes.

Despeja la encimera

Te dará más espacio para trabajar y hace que la cocina se sienta menos caótica. Usa ganchos y barras para colgar utensilios y ollas, liberando espacio en cajones y armarios.

Usa recipientes transparentes

Almacena alimentos secos como pasta, arroz o legumbres en recipientes transparentes. Así puedes ver fácilmente lo que tienes y cuánto te queda.

Técnicas que Ahorran Tiempo

Batch Cooking

Dedica un par de horas un día a la semana (por ejemplo, el domingo) a preparar los ingredientes básicos para varias comidas. Puedes cocinar grandes cantidades de arroz, quinoa o pollo, asar vegetales o picar cebollas y ajos. Luego, durante la semana, solo tendrás que calentar y mezclar.





INSU PER ABLE

-25%

TODO EL MES
DE SEPTIEMBRE

VAJILLAJE FINO

Aplica a solo a las colecciones de vajillaje fino seleccionadas. No incluye otros productos ni tarjetas de regalo. El 25% de descuento se aplica automáticamente, sin necesidad de código. No es acumulable con otras ofertas. Sujeto a disponibilidad de stock.

STENBERG
FINO
Mesas, sillas y ante





Arte Culinario



Gracias por ser parte de nuestra comunidad. Tu curiosidad y tu pasión por la buena comida son el motor que impulsa cada número de Arte Culinario. Juntos celebramos la magia de un buen plato, el esfuerzo de los productores locales y la alegría que se comparte en la mesa.

¡Sigamos explorando!

Dedicado a mi gato Happy y a mi computadora que logró aguantar tantas imágenes pesadas.