



Son la Sensación del mundo de los emprendedores en esta feria Mistura, ellos participan por primera vez en esta gran feria y son uno de los más visitados por su peculiaridad de platos, el público encuentra en terracota Fusión esa gama de sabores peruano china que son la combinación de chifa con sabores peruanos, “Terracota Fusión” es un pequeño restaurante ubicado en el distrito de La Molina que viene ofreciendo una nueva alternativa de comida, este año participan en la feria gastronómica “Mistura 2015”. Terracota Fusión fue creada por Lizbeth Mongrut Paredes que es una cocinera de escuela que desde los 10 años de edad supo desenvolverse en la cocina del restaurante familiar y Luis Felipe Gardois Díaz que desde muy pequeño es amante apasionado de la comida y de la cocina de los chifas. Fue su destino conocer a un verdadero maestro de cocina China, quien les transmitió los secretos de más de 5,000 años de alquimia y tradición oriental que fusiono en esta gran cocina y con el atrevimiento culinario que ambos los caracteriza vienen aportándole sutiles cambios a los platos de chifa en búsqueda de sabores honestos y de un sabor único sano.

En mistura 2015 los podrás encontrar en el área de los emprendedores donde estarán ofreciendo: El Chanco Kin tou con su Terrapuerto: el tradicional chanco Kin Tou pasó por una remodelación general desde la elección del corte de carne de cerdo hasta por variantes muy notorias en la preparación de la salsa que lleva el mismo nombre, acompañado por un aeropuerto (Terrapuerto) con un estilo muy propio donde es salteado hasta llegar a un punto de un tostado ligero.

Terracota Wacay: este plato es creado en honor al emperador fundador de la China unificada Qin Shi Huang, donde se juntan dos técnicas distintas para su preparación, una china milenaria y la otra que es una propuesta de los cocineros, en donde se busca la armonía con el máximo poder del elemento fuego. En otras palabras es una enchulada de sabor.

TERRACOTA FUSION DESLUMBRA EN MISTURA 2015 CON PLATOS CHIFA PERUANOS

Escrito por el Editor

Martes, 08 de Septiembre de 2015 17:21 -



Aquí junto a Gatón Acurio quien los visito en Mistura

Podrás descubrir estos sabores del 04 al 13 de setiembre en el Área de Los Emprendedores de Mistura 2015 en la Playa Costa Verde, Magdalena del Mar y en el restaurante ubicado en la Calle El Tambo 191 -La Molina- (a espalda de la facultad de derecho de la Universidad de San Martín de Porres.)

Para realizar coordinaciones contactar con Gladys Robles al 989014355 y 981298458 (129*8458)