

Escrito por el Editor

Sábado, 23 de Abril de 2016 18:08 - Actualizado Sábado, 23 de Abril de 2016 18:27



El destacado cocinero y comunicador Eduardo Zuleta Ojeda es un forjador de la cocina peruana el fue piloto pero la historia lo llevo el año de 1986 a suiza donde afianzo su amor por la cocina allí estudio gastronomía y por el año de 1991 incursiono con su Pisco pavo algo novedoso por esas épocas se diría que el es el pionero de en este tipo de preparaciones, esta aventura gastronómica solo lo realizaban para la noche de navidad, luego de algún tiempo retorna a Perú y se afinca en la bella ciudad de Lunahuana al sur de Lima en Cañete de donde son oriundos sus padres y donde aprendió los secretos de la cocina junto a su abuela materna Rosario Mosquera ella le dio esa receta como macerar el pollo o pavo para luego ponerlo a cocinar de allí nace este nuevo estilo que el lo ha denominado Gastropisco, por el uso de nuestro destilado, Eduardo lo encontramos en su restaurante Pisco Pollo en plena plaza de armas de Lunahuana frente a la iglesia el es un referente de esta ciudad allí nos demostró su famoso Pisco pollo ala leña, primero el pollo es macerado por 24 horas con pisco y vino y luego es puesto ala brasa dándole unos rociados con pisco de allí en breve ser servido para el deleite de sus concurrida clientela.



Escrito por el Editor

Sábado, 23 de Abril de 2016 18:08 - Actualizado Sábado, 23 de Abril de 2016 18:27

Eduardo Zuleta con su gran Restaurante Pisco Pollo en Lunahuana

También esta su Trucha flameada al pisco una delicia para el paladar, también esta su lomo saltado al pisco Eduardo es un artista de la cocina y sus pinceles son sus herramientas como sus sartenes ollas y demás accesorios que hacen de el un icono de la gastronomía en Cañete.

Para ubicarlo a El Pisco Pollo lo encuentras en plena plaza de armas de Lunahuana para reservas puede llamar al 248 1172 o 999489615 o escribirle a lalozuleta@hotmail.com