



Gastón Acurio

Cebiche POWER

La ruta picante de nuestro plato bandera
Las 40 recetas top



Fecha de publicación:

01/11/2011

Sello Editorial:

Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe



Cebiche Power

Gastón Acurio

La ruta picante de nuestro plato bandera. *Las 40 recetas top*

Limón en su punto. Cebolla crujiente. Picante exacto. Y, sobre todo, pescado fresquísimo. Eso es *Cebiche Power*, la combinación perfecta de nuestros insumos más emblemáticos. Tesoros que hacen que el cebiche sea nuestro plato bandera por excelencia y el más reconocido en el mundo entero.

Recorra junto a Gastón Acurio la ruta del mejor cebiche del Perú: una aventura que va desde Tumbes hasta Tacna en busca del cebiche perfecto. Junto a este anfitrión de lujo conozca los puertos, las caletas y los huariques más destacados. Y, sobre todo, a más de cuarenta maestros cocineros que, con sus recetas más creativas, hacen posible que un cebiche sea la gloria en cada bocado.

Descubra todos los secretos de un plato que, con su acidez, frescura y picante perfectos, une a todos sus peruanos.

Gastón Acurio

Gastón Acurio (Lima, 1967) es cocinero, escritor, empresario y uno de los más importantes promotores de la gastronomía peruana. En 1994 abrió su primer restaurante Astrid & Gastón en Lima (que en 2015 alcanzó el número 14 en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo del ranking 50 Best, y el número 3 en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica). Actualmente, Acurio dirige 45 establecimientos en 11 países, entre ellos dos locales en Madrid (Astrid & Gastón y Tanta) y uno en Barcelona (Tanta).

En 2005 fue nombrado Empresario del Año por la revista *América Economía* (la revista de negocios más importante de Latinoamérica) y nombrado Embajador de Buena Voluntad por Unicef. En febrero de 2016 recibió también el premio al Emprendedor del Año por el Foro Internacional de Emprendedores celebrado en el Basque Culinary Center.