

Columna

Por Chef Marco Farías
Hortifrut



¿Dónde voy a comer?

Seguramente esta es una pregunta que todos nos hemos hecho más de una vez. El abanico de posibilidades es amplio: algo innovador, probablemente será caro, buscar algo cómodo, el servicio podría ser lento y relajado, y comida de paso o rápida... barato pero nada sano.

Un dato importante: los mejores días para comer pescados son los lunes y martes, en el caso de animales como el cordero, es mejor consumirlo en los meses de verano por la calidad de su carne. Si tu ánimo no es el mejor pero de todas formas decidiste ir a un restaurante, no puedes pasar por alto el postre, prueba con una dulce preparación en base a berries y seguro te ayudará a sonreír.

De todos modos, es importante revisar el lugar que escogemos. Yo por ejemplo, lo primero que pido es pasar al baño, ya que este es un espejo de la cocina. Por otra parte, por lo general mientras más decorados son los lugares, más cara será la cuenta... ¡alguien debe pagar las luces y costosos espejos o decoraciones!.



Artículo

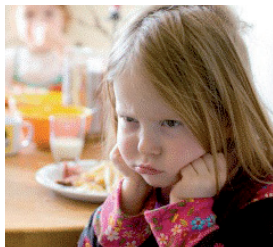
Menú a prueba de mañosos

A la hora de comer, no sólo los niños tienen ciertas "mañas" que les impiden disfrutar de un rico plato de comida. Muchos adultos también sufren de este problema a la hora de enfrentarse a ciertas preparaciones, una complicación que probablemente arrastran desde la niñez.

Sin embargo el clásico "no me gusta" puede ir cambiando poco a poco. Hay que tener en consideración que la comida entra primero por los ojos, los platos que incluyen alimentos de colores llamativos como el rojo, por lo general son más apetecidos por los comensales. Mezclar productos que si gustan, con otros que no tanto y cambiar la forma de preparar los alimentos es otra alternativa que puede dar buenos resultados.

Recuerda también que las salsas sirven mucho para dar otro sabor a las comidas. Es así como los berries te ofrecen una amplia gama de alternativas que le darán un toque especial a tus preparaciones.

¡Atrévete y prepara tu propio menú a prueba de mañosos, te sorprenderás de los resultados!



Entrevista al Chef

Marcelo Fuentealba

CHEF EJECUTIVO HOTEL RADISSON VITACURA



En la cocina todos los días hay algo nuevo

Cuando Marcelo salía del colegio su entretención era pasar a ver cómo trabajaban en la cocina del restaurante familiar en el sur, desde entonces su interés por el área fue creciendo y optó por dedicarse a la gastronomía.

¿Qué te apasiona más de tu trabajo?

Creo que la gracia de trabajar en cocina son las variantes, el hecho de tener todos los días algo

diferente y superar los desafíos que se van presentando, es interesante y en lo personal me llama mucho la atención.

¿Cómo definirías la cocina de Radisson?

La idea es ir a los sabores más clásicos con buenos productos, buena técnica de cocina y buena presentación, aquí te puedes dar el gusto de almorzar algo más casero, pero con un nivel superior.

¿Cómo ha sido el trabajo con Hortifrut?

El alma de una cocina es tener buenos proveedores y trabajar con buenos productos. En ese sentido me gusta mucho trabajar con Hortifrut, tenemos una buena relación y en cuanto a los productos, en Radisson utilizamos bastante los berries especialmente en los postres, en ensaladas de frutas y compota de berries, por nombrar algunos.

Imagina disfrutar del exquisito sabor y aroma de un café de arándano o un delicioso jugo natural de berries... ¡desde hoy en Berry House esto es posible!

Inauguramos un espacio pensado especialmente para los amantes de los berries, en donde podrás pasar un tiempo agradable. Sumérgete en el mundo de los berries y encontrarás los más novedosos productos en base a estos beneficiosos frutos.

¡Visítanos y disfruta de todo el sabor y salud que los berries aportan a tu vida!

DIRECCIÓN BERRY HOUSE:

Centro Comercial Las Pataguas, Av. José Alcalde Délano 10.682, local 4, Lo Barnechea, fono: 955 4699.

HORARIOS: 10:30 AM- 2:00 PM – 3:00 PM- 7:00 PM /Sábados: 11:00 AM- 2:00 PM

ESCRÍBENOS A: berryhouse@hortifrut.com

¡NUEVO!

