

Suscríbete

El Comercio

Club El Comercio

Buscar



27 de febrero del 2017 | °C

GASTRONOMÍA



POLÍTICA

ECONOMÍA

OPINIÓN

SOCIEDAD

MUNDO

TECNO

CIENCIAS

LUCES

TV+

DT

PLAY ▶



MÁS DE GASTRONOMÍA

EN PORTADA

MÁS LEÍDAS

¿Planes para salir? Las ofertas que puedes aprovechar hoy



El impacto del uso de smartphones en el consumo de comida



¿Cómo reconocer un buen gelato en Lima?



Ignacio Medina y su crítica sobre el restaurante Dondoh



Atom Sarkar: afianzar la memoria del gusto



El 'boom gastronómico' en Perú podría estancarse por esta razón



SÁBADO 18 DE FEBRERO DEL 2017 | 08:53

Momento Andes: chaplas para un desayuno andino

El cocinero y panadero **Renato Peralta** presenta desde Cusco los panes andinos que probaron los participantes de Momento Andes

Compartir < 12 **Twittear** < 0 **Compartir** < 0 **Pin it** < 0



Renato Peralta en entrevista con El Comercio. (Video: El Comercio / Ana Monzón)

Catherine Contreras

Periodista

@CatyCR

El trabajo empieza muy de madrugada en el valle de Urubamba. Mientras el cielo se despeja de nubes y el sol empieza a asomar entre los apus, un equipo de panaderos ya tiene caliente el horno y cientos de panes listos para su cocción.

Bertha Uribe y **Renato Peralta** fueron los encargados de encender el horno de barro aquí en la localidad de Calca, donde se realiza el encuentro multidisciplinario Momento Andes, organizado por Mater Iniciativa, el centro de investigación de productos y ecosistemas que nutre con sus estudios multidisciplinarios la propuesta gastronómica del restaurante Central. Los panaderos, apoyados por el equipo de cocina del hotel Inkaterra, prepararon para cerca de 60 personas un desayuno con sabor regional.

Dos tipos de chaplas, una de harina regional, cebada tostada, infusión de anís y quinua de colores, y otra de cañihua y sal de Maras, todo en cocción directa al horno de barro. Además, pan campesino de maíz morado con fruto secos y aguaymantos del valle. "Lo preparamos con masa madre que hicimos hace un año aquí en el hotel", nos cuenta **Peralta**.

Acompañando estos panes, hubo huevos revueltos con setas (que por esta temporada de lluvia abundan en el Cusco), caprese andino con queso paria y trucha adobada del valle.

SUPLEMENTOS



Autos a precio de feria ¡Elige el tuyo!

01



Conoce los nuevos créditos

02



¿Cómo enseñar con las nuevas

03