

¡Colombia en su máxima expresión con Carlos Gaviria y Pedro Nel en las emocionantes jornadas del restaurante Etéreo!

¡Déjate llevar por una experiencia gastronómica única mientras uno de los chefs más respetados de Colombia te sumerge en un viaje culinario a través de las distintas regiones del país!

En compañía de El Gusto por El Vino, disfrutarás de maridajes excepcionales que realzarán cada plato y despertarán tus sentidos.

Prepárate para deleitarte con sabores auténticos y descubrir los tesoros culinarios que Colombia tiene para ofrecer.

¡No te pierdas esta oportunidad de vivir una experiencia gustativa inolvidable en el restaurante Etéreo!

“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos

aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...

” Con estas palabras contundentes, Pedro Nel Restrepo nos invita a sumergirnos en una experiencia culinaria deslumbrante que ya está marcada en nuestro calendario: los próximos días 12 y 13 de junio en el restaurante Etéreo.



Pedro Nel Restrepo nos invita a sumergirnos en una experiencia culinaria

En esta ocasión, tenemos el honor de contar con la presencia de Carlos Gaviria como chef invitado. Juntos, Pedro y Carlos nos llevarán a un [viaje culinario](#) que representa la esencia de la gastronomía auténtica en su país natal.

Carlos describe esta cocina como “rica, con identidad e historia”, y sin duda nos sorprenderán con platos que reflejan lo mejor de las raíces gastronómicas.

No te pierdas esta oportunidad de disfrutar de una experiencia

única en el restaurante Etéreo, donde la cocina se convierte en un lenguaje universal que une culturas y paladares.

¡Reserva tu mesa y prepárate para vivir momentos inolvidables de sabor y tradición!

Es importante destacar que [Carlos Gaviria](#) es reconocido como uno de los grandes mentores de aquellos compatriotas que, en diferentes rincones del mundo, deleitan con los sabores auténticos de las distintas regiones de Colombia.

Como Pedro Nel Restrepo nos recuerda, “nuestra cocina no se limita exclusivamente a las arepas, sino que abarca una variedad de amasijos”.

Ahora, en la hermosa isla de Tenerife, tendrás la oportunidad de sumergirte en la sabiduría de este maestro culinario, quien es también un dedicado investigador de las tradiciones culinarias y autor de un reconocido compendio sobre las arepas que fue galardonado como el Mejor Libro Gourmand de Cocina Profesional del Mundo en China.



Autor de un reconocido compendio sobre las arepas que fue galardonado como el Mejor Libro Gourmand de Cocina Profesional del Mundo en China.

Para celebrar el quinto aniversario del restaurante en la

capital tinerfeña, Pedro Nel Restrepo presentará al ilustre invitado y el emocionante menú degustación durante un desayuno de trabajo con representantes de medios especializados, periodistas, autoridades y empresarios locales.

Este encuentro está programado para el día 9 de junio en el propio restaurante de la capital.

No te pierdas esta oportunidad de sumergirte en un encuentro culinario único, donde la excelencia gastronómica se une a la pasión por preservar las tradiciones culinarias de Colombia. ¡Reserva tu lugar y únete a nosotros en este inolvidable desayuno de trabajo!

Durante las sesiones de almuerzo y cena, estas jornadas culinarias abarcarán una amplia gama de sabores y referencias vitivinícolas seleccionadas por El Gusto por el Vino, bajo la dirección de Toño Armas.



“La cocina trasciende las fronteras y es uno de los pocos aspectos de la vida en los que no se requiere visa para disfrutar, aquí y ahora, de cualquier producto o receta del planeta...”

Como se mencionó anteriormente, esta emocionante secuencia gastronómica nos llevará a través de diferentes regiones de Colombia, presentando platos que cuentan una historia única.

A cuatro manos

Tanto el chef invitado como el anfitrión han trabajado en estrecha colaboración para ofrecer un despliegue culinario sin precedentes. Entre los platos destacados, encontramos:

Angelito y pescado: una de las más de 60 variedades de arepas colombianas. La “arepita de angelito” es un clásico de las tradiciones y celebraciones del 1 de noviembre (Día de los Santos Difuntos).

En esta ocasión, se presenta como un montadito con un pescado curado en aguardiente de remolacha, acompañado de suero (crema

agria colombiana) y hojas verdes que representan las majestuosas montañas de los Andes.

Déjate cautivar por esta fusión de sabores y tradiciones, donde cada plato cuenta una historia única y nos transporta a las maravillas culinarias de Colombia.

¡No te pierdas esta experiencia culinaria sin igual en el restaurante Etéreo!

Tamalito de berenjenas:

Un bocado que nos transporta a la Costa Caribe colombiana, específicamente a la población de Lórica. En esta región, a finales del siglo XIX, llegaron las primeras colonias provenientes de Siria y Líbano, que contribuyeron al mestizaje culinario y a la incorporación de nuevas técnicas a la cocina ancestral e indígena.



El menú degustación completo será revelado durante el encuentro informativo que se llevará a cabo este viernes 9.

Detalles cuidadosamente planificados. Como era de esperar,

esta convocatoria ha sido meticulosamente preparada con meses de antelación.

“No ha sido fácil sincronizar todo”, enfatiza el chef anfitrión, “ya que hay innumerables elementos logísticos y de todo tipo para asegurar que estas jornadas, al igual que las anteriores que hemos organizado en Etéreo, sean impecables y dejen un recuerdo duradero”.

En este sentido, recordemos el impacto que tuvieron las jornadas anteriores con la experta e influencer Lucero Vílchez.

Una figura relevante y un mentor. En este caso, Restrepo se ha empeñado en traer a Tenerife a uno de los chefs más destacados de Colombia: un académico y escritor culinario de varios libros y publicaciones, investigador de la cocina, profesor universitario, consultor de restaurantes y hoteles, y colaborador gastronómico en medios de comunicación.



La cocina del chef Carlos Gaviria

Carlos Gaviria describe la cocina de Colombia como una fusión de cuatro etnias. “No podemos hablar de una sola cocina, sino de las cocinas afro, indígena, árabe y española; todas convergen, se integran y se mezclan de una manera increíble para crear una explosión de ingredientes y sabores en un país que es el segundo más biodiverso del planeta después de Brasil”.

Gaviria mira hacia México y Perú como ejemplos a seguir. “Creo que Colombia también tiene esas oportunidades y cuenta con suficientes elementos que debemos visibilizar”, afirma.

**Pedro Nel, por su parte, señala:
“No podemos dedicarnos a cocinas**

extranjerías; tenemos nuestra propia ‘denominación de origen’ y, al igual que otros colegas, tenemos la misión de transmitir y sentirnos orgullosos de ello”.

El invitado que colaborará con el equipo en las próximas jornadas de Etéreo By Pedro Nel destaca que “Colombia puede definirse con dos ideas fundamentales: una cocina de hojas y otra de arepas, elementos que funcionan como un hilo conductor en todo el país y que nos dan a conocer.

Pero eso no significa que no existan infinitas posibilidades. Al igual que un cantante se hace famoso con una canción que se repite muchas veces, debemos dar a conocer nuestra cocina”.

Etéreo By Pedro Nel, ubicado en Santa Cruz de Tenerife, continúa preparando con rigurosidad este destacado evento culinario en la capital tinerfeña, con la incorporación de Camilo Galindo, un destacado chef, y el profesionalismo en sala de Viviana Sarria y Olga Esanu (directora).

Además de numerosos reconocimientos, Etéreo cuenta con un Sol de la Guía Repsol, una recomendación de la Guía Michelin y en 2023 fue nombrado Mejor Restaurante de Canarias según la Guía Qué Bueno.

En ediciones anteriores, el prestigioso restaurante santacrucero ha recibido a reconocidos chefs como Simone

Milico (Don Giovanni, Madrid), Juan Perdomo (El Risco, Lanzarote) y la mencionada Lucero Vílchez.

Pedro Nel y su equipo completo continúan trabajando arduamente para brindar una experiencia culinaria memorable en Etéreo By Pedro Nel. Con la pasión y el compromiso de Camilo Galindo en la cocina, y la excelencia en el servicio de Viviana Sarria y Olga Esanu en la sala, el restaurante se prepara para este destacado evento culinario en la capital tinerfeña.

*Para entrevistas con Pedro Nel Restrepo y Carlos Gaviria
699645587 / pedronel.restrepo@gmail.com

Más acerca de Carlos Gaviria:
<https://www.chefcarlosgaviria.co/>

Reservas: thefork.es y RRSS

C. San Antonio, 63, 38001 Santa Cruz de Tenerife

Teléfono: 922 19 41 95

Sobrebarriga al Horno

PUENTES GASTRONÓMICOS – RECETA – COLOMBIA

La [Sobrebarriga](#) es un corte de carne de carne del ganado vacuno. Muy popular y regularmente económico. Otros sinónimos para este corte de carne son **malaya** (Chile). En Estados Unidos, los mexicanos lo llaman “**arrachera**”, “**suadero**” o “**sobrebarriga** en Colombia. En [España](#) “**matambre**”, Perú, y también en Venezuela lo llaman “**falda**”. En Panamá lo llaman “**falda blanca**”, “**entraña**” en Argentina, **hanger steak** en Estados Unidos, “**onglet**” en Francia y “**Flank Steak**” en Inglaterra.

Ingredientes

- 1.5 kilo de Sobrebarriga o carne de falda

- 1 cerveza rubia
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de perejil
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino
- 1 taza de migas de pan
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una taza colocar a marinar la sobrebarriga con todos los ingredientes (excepto la miga de pan) por lo menos por 2 horas. Luego colocar todo el contenido de la taza en una olla.

Agregar 2 tazas de agua y poner al fuego medio a cocinar por 2 horas y media. Cuando este blanda la carne, sacarla a una bandeja para hornear y agregar las migas de pan.

Colocar en el horno a una temperatura de 180º Celsius – 350º Fahrenheit de temperatura o gas marca 4, por 30 minutos hasta que dore ligeramente.



Sobrebarriga al Horno

Nota:

La carne se puede servir con papas saladas, plátano al horno y otros vegetales, o solo con una ensalada. Se le puede agregar salsas y otros acompañantes.