

Kankachos Tinajani



Incomparable sabor autóctono del asado de carne

Por quinto año consecutivo Juana Luz Quispe Cancapa, chef propietaria del restaurante “Kankachos Tinajani”, participará en el Festival Gastronómico SUMAQ, ofreciendo su obra maestra: un asado de carne que derrocha el sabor autóctono de la cocina andina, orgullo del departamento de Puno, ubicado en la sierra sur del Perú.

“Kankacho” es una palabra de la lengua quechua que significa “Asado”. Este platillo originario de Ayaviri, sector ganadero por excelencia enclavado en la provincia de Melgar, se prepara a la leña en hornos artesanales de barro (de ladrillos o adobe). Sus principales ingredientes son carne de cordero, también puede usarse lechón, papas nativas, ají y cerveza negra.

El Kankacho al estilo Tinajani que elabora Juana Quispe se ha posicionado como uno de los platos típicos peruanos más pedidos en el Festival SUMAQ. La gente que viene desde distintos lugares de Nueva York y de otras ciudades de Estados Unidos han degustado esta delicia puneña comprobando su incomparable sabor y aroma, todo muy rico y natural.

“Nuestro objetivo de venir otra vez a SUMAQ sigue siendo promocionar nuestro trabajo y marca ofreciendo un exquisito asado de carne al horno llamado Kankachos Tinajani”, dice la señora Quispe, una experta cocinera y empresaria con más de dos décadas en la industria culinaria.

Por su tipo de cocción un plato de Kankacho es además muy saludable. Al cordero y al lechón entero se le añade un mínimo de aceite, para que la carne previamente macerada con ají colorado, ajo, sal, pimienta, comino y chicha de jora (bebida fermentada de maíz) tome forma y color hasta quedar doradito.

El Kankacho Tinajani se sirve en porciones calientitas acompañadas de papas asadas al horno, de phasi deshidratada) que lleva



queso adentro y del ají o “uchucuta” (salsa picante preparada con ají amarillo, cebolla picada, hiervas aromáticas del ande peruano y rocoto).

“Invito a nuestros compatriotas peruanos y todos en Nueva York a que asistan al festival SUMAQ 2017 y consuman el Kankacho Tinajani. Es bonito ver a muchas personas que ya saben de nuestro sabor, y ver a paisanos puneños que viven en Estados Unidos cómo disfrutan con un plato que ellos conocen muy bien”, señala Juana Quispe, reconocida en su tierra natal y en sus participaciones en importantes ferias culinarias como el de Mistura en Lima.



Entradas
en Venta



El 7mo. Festival Gastronómico SUMAQ 2017 va a realizarse el sábado 26 y domingo 27 de agosto en el Cradle of Aviation Museum, ubicado en Charles Lindbergh Blvd, Garden City, NY 11530.

Las entradas valen \$15 para adultos (todos los tickets en los diferentes puntos de venta son para adultos), la entrada para Niños es \$ 7 (de 2 a 12 años) y se venden sólo en la puerta.

El ticket es válido para el sábado o domingo. El pago de su entrada incluye el ingreso al Museo de Aviación para poder disfrutar de sus atracciones y de parqueo gratis.

Los asistentes a SUMAQ pueden participar del Sorteo de dos Pasajes a Perú vía AVIANCA (uno el sábado y otro el domingo), además de otros regalos. Para más información llamar 516-422-2718 y/o 1800-860-5060 Festival Gastronómico SUMAQ 2017. También en el sitio en internet www.sumaqpff.com y la página en Facebook.com/SUMAQFoodFair.