

¡De la Selva su Encanto! Juane, Tacacho con Cecina y Chaufa de la Kokona Restaurant

“De la Selva su Encanto” es un popular dicho que sirve para resaltar todas las bondades que nos ofrece la región selvática del Perú, entre ellas su incomparable comida típica, la misma que Usted podrá degustar en el Festival Gastronómico SUMAQ 2017 a llevarse a cabo este fin de semana en el Cradle of Aviation Museum, ubicado en Charles Lindberg Blvd., Garden City, NY 11530.

Por dos días, el sábado 26 y el domingo 27 de agosto, los asistentes a SUMAQ disfrutarán “a sus anchas” de deliciosos platillos selváticos como el Juane de Gallina, el Tacacho con Cecina y el Chaufa de Cecina Especial, preparados por las expertas manos de Bell Ruiz, propietaria de la Kokona Restaurant que viene representando al vecino estado de Nueva Jersey.

“Vamos a SUMAQ a mostrar la rica diversidad de platos que tiene la selva peruana para que la gente conozca la gastronomía de esta linda zona del Perú”, comenta la señora Ruiz sobre su próxima tercera vez participación en el evento culinario de Long Island.



seguimos con nuestro ‘trabajo de hormiga’ para poder difundirla”.

En tanto, el Tacacho con Cecina es preparado haciendo una masa de plátano frito chancado y se acompaña con carne de cerdo ahumada. “Lo servimos con el Aji Charapita que no puede faltar” señala la chef Bell Ruiz, oriunda de la ciudad de Pucallpa, departamento de Ucayali, quien lleva 17 años viviendo en los Estados Unidos, de

los cuales ya son 6 dirigiendo su Kokona Restaurant, ubicado en el 180 Monroe St, Passaic, NJ 07055.

A su vez, el plato bandera Chaufa de Cecina es un manjar especialmente preparado para satisfacer a los comensales más exigentes. En una sartén a fuego alto se dora el chorizo y la cecina, se agrega el huevo y el arroz, se

sazona con sal y el “secreto” de la casa”, luego se añade sillao, aceite de ajonjolí y azúcar. Se retira del fuego y se agrega cebollita china.

“Invitamos a los amigos de Nueva York a asistir al festival SUMAQ 2017 para que prueben y se arriesguen a comer los ricos platos diferentes de la selva”, enfatiza la señora Ruiz que también ofrecerá en su puesto el exquisito Chorizo con Tacacho, los Chicharrones, las Humitas y el refrescante Jugo de Cocona. ¡Buen provecho!

Insumos Peruanos

El Juane de Gallina se elabora en una base de arroz y es envuelto en plátano (bijao) para su aroma y sabor. El nombre de este potaje proviene de la popular fiesta de San Juan que se celebra cada 24 de junio rindiendo homenaje al apóstol

Gallina se de arroz hoja de conservan n o m b r e proviene

San Juan Bautista.

“El Juane –y todos nuestros platos- se preparan con insumos traídos especialmente desde el Perú. Lovamos a servir acompañado de (Plátano) Maduro Frito”, indica Ruiz que luego recalca, “La comida selvática ahorita se está haciendo conocida y nosotros



Entradas en Venta



El 7mo. Festival Gastronómico SUMAQ 2017 será 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.