

Ceviche, Pollada, Pachamanca, Chanfainita, Carapulcra, Anticuchos y más antojitos



Un verdadero cargamento de sabor nos tiene reservado el 7mo. Festival Gastronómico SUMAQ donde selectos restaurantes de Long Island, Nueva York, Nueva Jersey, Virginia, etc., y consagrados chefs llegados directamente del Perú, complacerán todos nuestros antojitos culinarios.

Tome nota que esto es parte de lo que le espera en SUMAQ 2017 a desarrollarse el sábado 26 y domingo 27 de agosto en el Cradle of Aviation Museum (Charles Lindbergh Blvd, Garden City, NY 11530):

“Valentino’s Peruvian Restaurant” de Nueva York, dirigido por Wilfredo Zacarías,



ofrecerá Pachamanca, Ceviche Mixto con leche de tigre, Parrilla en brochetas, Seco de carne con frijoles y arroz, así como un Mix de entradas (Papa a la Huancaína, Ocopa y Causa).

Desde el Estado Jardín viene “El Cortijo”, de Kathiuska Veratudela, quien preparará en su stand Anticuchos, Pancita con choclo y papa, Chanfainita con mote, Seco norteño con frijoles, Ceviche de Pescado, Chicharrones con camote y Picarones de harina con Miel de Maracuya y Sauco.

Por su parte, el “Sazón Peruano de JC”, nos trae el irresistible Ceviche, La Pollada de Lucila Campos, Chanfainita con Tallarines Rojos, Carapulcra con sopa seca, Anticuchos con Huancaína.

A su vez, “Emma Pastry” venderá Empanadas de pollo, carne, queso; Empanadas de ají de gallina, lomo saltado; y de postres una Cajita de 7 alfajores, Cake Tres leches con chantilly individual, Torta Helada de fruta y Piña Colada.

En tanto, el “Delicioso Restaurante”, de Edgar Medina y Mariluz Saez, incluye en su oferta Anticuchos, Picarones, Piña Colada, Mazamorra Morada, Arroz con Leche Siguiendo con más exquisiteces Marita Lynn Catering tendrá Helados de Lúcumá, Piqueo especial con salsas de Marita con papa, choclo y huevo, Salsa de Ají Amarillo, Salsa de Rocoto, Salsa de Aceituna y Salsa de Huacatay.

Representando al estado de Virginia, “Dolce Amore Sweets” de Jennifer Solis presentará Empanadas de pollo, carne, espinaca kale y feta, Cachitos o conitos de dulce de leche, Mil hojas individual, Pionono, Cajita de 6 mini alfajores, Crema volteada, Caja de 3 alfajores medianos variados (original, chocolate y lúcumá), y Cremolada de fresa y maracuyá.

Ya lo sabe amigo lector el objetivo de este fin de semana es comer delicioso, como en el Perú, y solo en SUMAQ 2017. Las entradas valen \$15 para adultos y \$ 7 para niños. Más información llamando al 516-422-2718, 1800-860-5060 o en

   SUMAQPFF.COM

Reconocimientos a los Embajadores de



Cabe resaltar que por primera vez el Festival Gastronómico SUMAQ estará reconociendo la labor de peruanos que por su propia iniciativa y deseo de servir a su patria sin esperar nada a cambio se han unido a los objetivos de promover y difundir la variedad y diversidad del arte culinario peruano desde Nueva York, la Capital del Mundo. En esta ocasión el reconocimiento será para el periodista Alejandro Román, Rafael Chong y Eladia Montañez, quienes han sido denominados como Embajadores de SUMAQ 2017.

