

Bienestar

Cocina peruana

Aprende a cocinar las recetas más importantes de la cocina peruana con quien es, sin duda, un referente dentro y fuera del país: Gastón Acurio.



Cocina los mejores platos con Gastón Acurio

La **cocina peruana** es de las **mejores valoradas** del mundo. Y cuando hablamos de **Perú** hablamos de **ceviche**, de **lomo saltado**, de **ají de gallina** y decenas de **otros platos deliciosos**, platos que **Gastón Acurio** cocina para ti.

Acompaña al **chef** por la **historia** de cada uno de los platos, conoce sus **ingredientes** y **cocínalos** en casa como lo hace **Gastón**. Además, descubre cómo nace la **pasión** del chef por la **cocina**, a qué ha tenido que **renunciar** y cuál ha sido el **camino** hasta llegar aquí.

Sumérgete en un viaje por Perú a través de su gastronomía y de sus recetas más conocidas gracias a Gastón Acurio.



Gastón rompió todos los esquemas al perseguir **su sueño** de convertirse en chef, siendo un **pionero**. Además, se enfrentó a todos y **luchó** por ser quién quería ser y por abrir los mejores **restaurantes** en todo el mundo.

Cursiva



Duración

5 horas



Formato

Masterclass



Inicio

Ahora mismo

Objetivos

Los **objetivos** del curso son:

- Aprender a **cocinar** platos peruanos
- Conocer la **historia** que se esconde detrás de algunos platos
- Descubrir los **ingredientes** más usados
- Inspirarte para que **persigas tu sueño**

Programa

UNIDAD

01

LOS CLÁSICOS

- Ceviche
- Leche de tigre
- Ceviche mixto
- Tiradito

UNIDAD

02

LOS ENTRANTES

- Papa a la Huancaína

- Causa cóctel de langostinos
- Chicharrón de pollo
- Pejerreyes arrebosados

UNIDAD

03

LOS ARROCES

- Mi querido arroz blanco y arverjado
- Arroz con mariscos
- Arroz con pato
- Arroz chaufa (aeropuerto)

UNIDAD

04

ADEREZOS y OTROS PLATOS

- Aderezos
- Ají de gallina
- Seco
- Parihuela

UNIDAD

05

PRIMEROS PLATOS

- Tallarín saltado
- Lomo saltado
- Tacu tacu a lo pobre
- Corvina a la Chorrillana con frejoles

Recomendado para

Este curso está pensado para personas que disfrutan **cocinando** y quieren aprender a hacer **nuevos y**

Cursiva

mejores platos, gracias a unos de los **chefs más importantes del mundo**. Además, es perfecto para personas que aman la **cocina peruana** y sus **alimentos**, así como para las que quieren convertirse en **chefs** y hacer de la **cocina su vida**.

Metodología

Las **Master Class** de **Cursiva** se basan en un sistema aprendizaje de **máxima inmersión**, donde el alumno escoge el momento en que inicia el curso y cuándo lo quiere acabar. Se tratan de vídeos donde el tutor conversa con la cámara, de tú a tú, por lo que es como si te lo explicara directamente a ti. El curso se desarrolla en varios capítulos que siempre están disponibles para el alumno. Además, el reproductor de vídeo te ofrece una experiencia **transmedia** donde podrás encontrar archivos complementarios que refuerzan el discurso del profesor. Finalmente, podrás compartir todas tus dudas y ejercicios con el resto de compañeros y el equipo de **Cursiva** a través de los foros habilitados en el **aula virtual**. Busca tu momento, y dale al play.

PROCEDIMIENTO

El curso empieza en el mismo momento en el que se formaliza la matrícula. El alumno recibirá un mail con una guía que detalla de una manera fácil y clara el funcionamiento del aula virtual de **Cursiva** en general y de los videocursos en particular. Una vez comprado, el alumno tiene un acceso de dos meses a la plataforma, pudiendo ver los vídeos y los materiales complementarios tantas veces como quiera. Finalizados los dos meses de acceso, el acceso al curso expirará.

REQUISITOS TÉCNICOS

Se recomienda conectarse desde un ordenador más o menos actual con conexión a **internet**. Serán necesarios altavoces o auriculares para escuchar alguno de los vídeos que se recomienden y se recomienda actualizar el navegador desde el que se accederá a la escuela virtual.

Profesor

Gastón Acurio nació en Lima en 1967. Es el **más importante promotor de la gastronomía peruana** a través de **treinta cuatro restaurantes** ubicados en **once países** donde desarrolla diferentes especialidades culinarias. Fue uno de los creadores de la **Feria Gastronómica de Lima** llamada **Mistura**, que en poco tiempo se ha convertido en una de las tres más importantes del mundo. Ha recibido los Premios "**Empresario del Año**" en el 2005 por la revista **América Economía**. También ha sido considerado en el 2010 por **Unicef** como «**Embajador de Buena Voluntad**». En el 2011 fue elegido como uno de los **veinte cocineros** más influyentes del mundo en la feria **Madrid Fusión**. Ha recibido en Estocolmo, de manos del príncipe Carlos Felipe, el premio **Global Gastronomy 2013**. Ese mismo año recibió en Italia el **Premio Antica Corte Pallavicina** y el **Lifetime Achievement del Latin America's 50 Best Restaurants**. Su restaurante **Astrid & Gastón** se mantiene desde los últimos años en la lista de **World's 50 Best Restaurants**.

Obtén tu certificado

Este curso se ha desarrollado para cumplir con los niveles de excelencia profesional **de Penguin Random House Grupo Editorial**. Si quieres añadir a tu currículum un documento que acredite que dispones de esta formación, puedes escoger la opción certificado digital o certificado en papel en el momento de formalizar tu matrícula. La versión en papel viene sellada oficialmente por el grupo editorial, incluye también la versión digital y los gastos de envío.

UN TÍTULO AVALADO POR UN GRAN GRUPO EDITORIAL

Recibe un certificado avalado por la firma del responsable académico y el logo de la escuela **Cursiva** y de **Penguin Random House Grupo Editorial**, que te permitirá certificar que has seguido con aprovechamiento un curso reconocido por un gran grupo editorial. Para ello el alumno tendrá que haber entregado un mínimo del 70% de los ejercicios pedidos por el profesor.

VERIFICABLE

Tu certificado dispone de un número de identificación único para que cualquier empresa o institución pueda verificar su autenticidad en **Accredible**, el mismo emisor de certificados digitales con el que operan las plataformas de enseñanza a distancia como Edx o Udacity para los cursos online creados por las empresas y universidades más prestigiosas: Google, Harvard University, MIT#

FÁCILMENTE COMPARTIBLE

La versión digital puede añadirse en un solo clic a tu perfil de **LinkedIn** para que puedas darle visibilidad en tu currículum en cuanto acabes el curso. Has aprendido de los mejores: ¡deja que se sepa!



¡Buenazo!

Más de 600 recetas para cocinar en casa

Un libro con las mejores recetas peruanas de la mano de uno de los mejores chefs del mundo: **Gastón Acurio**

«Este libro nace de la necesidad de recopilar cuarenta años de amor incondicional por una cocina que ha llenado mi vida de felicidad. Y se suma a la necesidad urgente de que, en cada hogar,

Cursiva

la cocina habite más viva que nunca como un espacio de bienestar para toda la familia. Es un recetario que de manera sencilla y asequible intenta convencer y animar a todos a cocinar platos que, además de ricos, saludables y fáciles de hacer, poco a poco vayan devolviéndole a la cocina el espacio que nunca debió perder en nuestras vidas.» Gastón Acurio