

## 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.



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 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!

### *Un título que pensamos te podría gustar...*

#### **¡Buenazo!**

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

#### **Más de 600 recetas para cocinar en casa.**

«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, 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