

## La Constancia presenta su “Recetario Navideño 2023” junto a los estudiantes ganadores de las Promesas culinarias de APAC

*Como un regalo en estas fiestas para sus consumidores, La Constancia comparte su tradicional Recetario Navideño, este año, de la mano de los mejores estudiantes de la Academia Panamericana de Arte Culinaria (APAC)*

**San Salvador, 14 diciembre 2023.** Como ya es tradición en esta época, y por tercer año consecutivo, La Constancia quiere dar a sus consumidores un regalo gastronómico con su **“Recetario Navideño 2023”**, que, en esta ocasión, está integrado por 4 recetas ganadoras de los mejores estudiantes de la Academia Panamericana de Arte Culinaria (APAC).

Gracias a la alianza con la Academia, La Constancia patrocinó recientemente el concurso de “Promesas Culinarias” donde participaron más de 100 estudiantes, entre la cual salieron 4 parejas ganadores, que ahora forman parte de este exclusivo recetario para preparar en estas fiestas navideñas y fin de año.

*“Este año, quisimos unir nuestra visión de consumo responsable con los sueños de jóvenes estudiantes de la gastronomía salvadoreña para brindar nuestro tradicional Recetario Navideño del 2023. Ahora, nuestras recetas son creadas por jóvenes estudiantes de APAC que compartieron con nosotros sus sueños de ser grandes chefs y estamos seguros de que serán parte de esos momentos especiales que se acercan en esas fiestas navideñas y de fin de año. En La Constancia, queremos brindar las mejores experiencias para que los salvadoreños siempre recuerden esos momentos especiales y disfrutando de nuestras bebidas responsablemente y con moderación”,* indicó Carol Colorado, Directora Legal & Asuntos Corporativos.

Como parte del secreto, para el sabor de todas las recetas, es que han sido elaboradas con un ingrediente especial: cerveza, siendo seleccionadas dos de las mejores marcas que La Constancia ofrece en su portafolio, Pilsener y Golden; y que, además, son platillos que pueden ser acompañados con cualquiera de las otras marcas nacionales o internacionales para disfrutar de un perfecto maridaje.

Los destacados alumnos ganadores de la categoría de Cocina de las “Promesas culinarias” de APAC que participan en este recetario son:

- |                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| 1. Paola Elizabeth Cuéllar Rivas      | } | Pechugas albardadas en salsa de naranja. |
| 2. Melissa Michelle Herrera George    |   |  |
| 3. Judith Evonne Vásquez Solano       | } | Plucky Coulis                            |
| 4. Kevin Rodrigo Gutierrez Morales    |   |  |
| 5. Flor Amanda Peñate de Avilés       | } | Simulacro Navideño                       |
| 6. Rosa Guadalupe Orellana Beltran    |   |  |
| 7. Katherinne Tatiana Guillén Ramírez | } | Galantina de Gallina                     |
| 8. Haydee del Carmen Ardón López      |   |  |

La Constancia invita a sus consumidores a preparar estas deliciosas recetas y disfrutar con moderación en estas fiestas, siendo el nuevo consumidor Pro que es el alma de la fiesta porque vive momentos que celebrar con responsabilidad y alegría con su familia y amigos.

Para acceder a todo el contenido disponible y desarrollar todo el arte culinario, las personas pueden visitar las redes sociales de La Constancia en Instagram, Facebook y Twitter; donde tendrán disponibles estos recetarios como un regalo para los que buscan siempre disfrutar de una buena comida junto a las cervezas, agua y gaseosas de La Constancia.

## **Recetario Navideño 2023**

Estas son las 4 recetas que La Constancia trae de la mano de los jóvenes alumnos de las artes culinarias en su menú de opciones para que pueda prepararlo en estas fechas que unen a todas las personas.

### **Pechugas albardadas en salsa de naranja.**

Este plato fue creado desde cero para encontrar el balance del sabor cítrico de la naranja y el limón, junto a los otros ingredientes para que fuera agradable al paladar. Es una buena opción para preparar junto a la familia, amigos y así disfrutar la mezcla de sus sabores desde la salsa de naranja con cerveza pilsener, hasta el wafer dulce.

### **Plucky Coulis**

En esta receta quisimos combinar dos proteínas totalmente distintas como el pollo y los mejillones. Decidimos acompañarlo con un bísquet, lleno de pimientos, cebolla y mejillón, flameados al ron y cerveza Golden, acompañado de un pure de yuca, una crocante teja de queso.

En este plato se aprecian los predominantes sabores del bísquet y el crocante tocino, acompañado del jugoso relleno.

Es ideal para los amantes de pollo y mariscos

### **Simulacro Navideño Terrina de Pavo, Rellena, Albardada con Tocino**

Este plato fue inspirado en la cultura salvadoreña para la época navideña.

Nuestra versión Gourmet de un pavo relleno y acompañado con salsa criolla derivada del vino tinto, ciruelas y cerveza pilsener.

Un platillo elegante, pero con el sabor salvadoreño que tanto nos gusta. Ideal para celebrar en familia y recordar nuestras tradiciones salvadoreñas.

### **Galantina de Gallina**

Nuestro platillo esta inspirado en el sabor del campo (la gallina) rellena con diferentes proteínas como el jamón, tocino, camarón, haciendo una combinación de armonía con lo dulce de la ciruela y acido de la aceituna, agregándole un toque especial cerveza golden. Acompañándolo con humus de color amarillo tierno, vegetales, salteados, ejote, espárragos y espinaca.

Para realzar el sabor agregamos salsa tipo asiática. En el plato se aprecia diferentes colores llamativos del campo y su sabor característico de hierbas y sabor.

