

La Constancia y APAC presentan el “Recetario Navideño 2024”

Un regalo lleno de sabor y creatividad para esta temporada navideña, La Constancia comparte su tradicional Recetario Navideño en alianza con la Academia Panamericana de Arte Culinaria (APAC)

San Salvador, 17 diciembre 2024. La Constancia, en colaboración con la Academia Panamericana de Arte Culinaria (APAC), presenta por cuarto año consecutivo su tradicional “**Recetario Navideño 2024**”, un obsequio diseñado para llevar experiencias culinarias únicas a sus consumidores durante las fiestas de fin de año.

Esta iniciativa se ha enriquecido gracias a la participación de talentosos estudiantes de APAC, quienes, mediante la “Competencia Navideña 2024” patrocinada por La Constancia, destacaron con creaciones innovadoras que ahora forman parte del recetario. Más de mil jóvenes participaron en este certamen, representando las cuatro sedes de APAC a nivel nacional. Los cuatro equipos ganadores son los autores de las exquisitas recetas que marcan la diferencia en este exclusivo recetario.

"En 2024, hemos combinado nuestra visión de consumo responsable con los sueños de jóvenes estudiantes de gastronomía salvadoreña para presentar nuestro tradicional Recetario Navideño. En esta edición, las recetas han sido creadas por talentosos estudiantes de APAC, quienes compartieron con nosotros su pasión y aspiraciones de convertirse en grandes chefs. Estamos seguros de que estas recetas serán parte de los momentos inolvidables que vivirán las familias salvadoreñas durante estas fiestas. En La Constancia, nos esforzamos por ofrecer experiencias únicas que acompañen esos momentos especiales, promoviendo siempre el disfrute de nuestras bebidas de forma responsable y moderada", expresó Javier Benavides, Gerente de Reputación y Sostenibilidad de La Constancia.

El toque especial de todas las recetas radica en la incorporación de un ingrediente singular: la cerveza. Los platillos han sido elaborados con las reconocidas marcas de cerveza de La Constancia, que no solo realzan los sabores, sino que también se convierten en el complemento perfecto para el maridaje durante las celebraciones.

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

Alumnos Ganadores	Sede APAC	Platillo
Katherine Soleyvi Canales y Dany Edwin García.	San Miguel	Lomo de reducción dulce y cerveza.
Jonathan Antonio Martínez y Adelio de Jesús López	Santa Ana	Lomo de cerdo a la cerveza y tamarindo ahumado

Claudia Aracely Cruz Díaz y Ana Selenia Romero	Soyapango	Lomo de cerdo en salsa de arándano
Sonia Aracely Servellon y Gabriela María Flamenco	Las Azaleas	Pechuga albardada

El menú de esta Navidad

El Recetario Navideño 2024, incluye 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.

1. Lomo en reducción dulce y cerveza

Acompañado de pera confitada, arancini de frutos secos y maridado con Cerveza.

2. Lomo de cerdo a la cerveza y tamarindo ahumado

Servido con puré de malanga, vegetales salteados y Cerveza.

3. Lomo de cerdo en salsa de arándanos

Con puré de camote gratinado con marshmallows, vegetales salteados y Cerveza.

4. Pechuga albardada

Rellena de marmahon, acompañada de salsa de frutos secos con cerveza y frutos rojos, puré de camote con tocino, y Cerveza.

Un llamado a celebrar con responsabilidad

La Constancia invita a los consumidores a disfrutar de estas recetas únicas, fomentando un consumo responsable y celebrando en familia y con amigos.

El recetario estará disponible en las redes sociales de La Constancia en Instagram, Facebook y Twitter, ofreciendo una guía culinaria ideal para aquellos que buscan combinar la buena comida con las mejores cervezas y bebidas del portafolio de La Constancia.

La Constancia y APAC les desean unas felices fiestas llenas de sabor y alegría.