Llega la KATSUO-Pizza

Francesco's pizza, el restaurante estilo neoyorquino que reivindica #lamejorpizzadelmundo, presenta la Pizza Katsuobushi, un placer japonés para los sentidos y la salud, compuesto por tomate, mozzarella, atún, salsa de chiles rojos y esos deliciosos copos de bonito llamados Katsuobushi. Las pizzas de Francesco son sanas, ligeras y muy equilibradas ya que provienen de años de investigación y desarrollo en el laboratorio creado por el Chef en su búsqueda de la pizza perfecta. www.francescos.es. Precio: 13 €

Entre la élite de pizzeros italianos y pizzaiolos mundiales, Francesco es uno de los más aplaudidos por su juventud y su revolucionaria pizza, que ya era un mito, antes de llegar a la capital. La masa de Francesco's lleva una fermentación de 48 a 72 horas consiguiendo así una textura ligera y deliciosa. La mozzarella de las pizzas Francesco's es 100% leche de vaca de la sierra de Guadarrama, una de las mejores y más exquisitas y todas las pizzas se cuecen al momento en el Horno Francesco's, otro de los estandartes de la marca, construido en una de las fábricas de hornos más legendarias del mundo.

Hoy nos presenta un adelanto gastronómico por sus maravillosas propiedades y su exquisito sabor: La Pizza Katsuobushi o Katsuopizza. El significado literal vendría a ser algo así como la pizza del guerrero. Y es que de forma tradicional desde hace varios siglos al Katsuobushi se le otorgaban poderes, en especial durante la guerra civil japonesa de los siglos XIV a XVI. Entre sus nutrientes se destaca la presencia de minerales, vitaminas y proteínas.

El katsuobushi es el nombre de unos copos de bonito de elaboración japonesa base para la preparación de infinidad de sopas y recetas orientales, ensaladas, salsas y muchos otros platos.

Los copos de bonito se elaboran a través del secado, el fermentado y el ahumado del atún de altura (bonito de vientre rayado). Como podéis ver en la foto, el katsuobushi se presenta en finísimas escamas de color marrón que puede ser más claro o más oscuro, pero llega a transparentar. Proporciona un sabor salado, ahumado, sabroso... umami (delicioso) el quinto sabor, y es por su alto contenido en ácido inosínico, un nucleótido que se encuentra en los músculos y otros tejidos del pescado en este caso y que se utiliza como aditivo (E630) para potenciar el sabor de numerosos alimentos. Éste se consigue por la hidrólisis y otras modificaciones químicas de los extractos de pescado.

Acerca de Francesco's Pizza

Desde su pequeño restaurante neoyorquino en la calle Fuencarral, 57 de Madrid, ofrece a todos los madrileños la posibilidad de constatar la gran diferencia con todo lo que se ha visto anteriormente. La nueva pizzería Francesco's abrió en el centro de Madrid tras el éxito arrollador cosechado por Francisco Javier Rodríguez Monío en su restaurante italiano Francesco's Pizza de Alcalá de Henares, siendo en tiempo record ensalzado por la crítica y el público, su principal valedor.

Su nueva apuesta se caracteriza por el tradicional horno de leña, procesos artesanales de cocción y fermentación, materias primas de primera calidad, ingredientes actuales, una técnica y dedicación insuperables y un inconfundible estilo neoyorquino.

Las pizzas de Francesco son sanas, ligeras y muy equilibradas ya que provienen de años de Investigación y Desarrollo en el Laboratorio creado por el Chef en su búsqueda de la pizza perfecta. La masa de Francesco's lleva una fermentación de 48 a 72 horas consiguiendo así una textura ligera y deliciosa. La mozzarella de las pizzas Francesco's es 100% leche de vaca de la sierra de Guadarrama, una de las mejores y más exquisitas.

Todas las pizzas se cuecen al momento en el Horno Francesco's, otro de los estandartes de la marca, construido en una de las fábricas de hornos más legendarias del mundo. La poderosa máquina puede alcanzar mil grados, y permite preparar una pizza en 3 minutos ante el dichoso cliente que puede contemplar todo el proceso en modo Show Cooking. Sólo se pueden encontrar hornos como este en lugares míticos como Roberta's Pizza, la pizzería más famosa de Nueva York o Mercato de Shanghai

Fuencarral, 57, 28004 Madrid
phone: +34 915 59 13 00
Horario de 12.00 a 00.00h
<http://www.francescos.es/>

Datos de contacto:
Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>