

Los Poke Bowls, la propuesta que es trending topic y, además, saludable

La receta, de origen hawaiano, llega al #VitalCorner de Royal Hideaway Sancti Petri.

El hotel ofrece la posibilidad de probar este delicioso plato de manera totalmente personalizada y con la posibilidad de diseñarlo de la mano de un asesor nutricional.

La gastronomía está de moda e Instagram es fiel reflejo de ello. El hashtag #PornFood cuenta con más de 2,5 millones de publicaciones, por no hablar de otros como #Instafood (más de 95 millones de imágenes) o #Foodie (más de 66 millones, en su caso). Comer no solo es necesario, sino que es tendencia, y un claro ejemplo son los Poke Bowls, uno de los platos favoritos de Obama quien, en esta ocasión, ha hecho de claro altavoz de la mítica receta. Si una comida es protagonista de las redes sociales esta temporada, es este bol healthy. Los expresidentes lo toman, las celebrities lo toman y los influencers, además de tomarlo, lo fotografían sin parar.

Este fenómeno gastro consiste en una combinación de pescado crudo marinado (porque el 'raw' sigue marcando el paso), que se encuentra normalmente sobre una base de arroz, y que se completa con diferentes toppins vegetales, que van desde las semillas de amapola o sésamo, a propuestas como el aguacate, el rábano o el apio y, después, aliñado con diferentes opciones, como el aceite de sésamo. ¿El resultado? Un plato muy estético, sí, pero además de todo, realmente delicioso y, claro, muy saludable.

No es de extrañar, entonces, que el hotel Royal Hideaway Sancti Petri, establecimiento líder en los ámbitos de la belleza y el bienestar, haya apostado por él para incluirlo en su #VitalCorner, un nuevo espacio enfocado a la alimentación saludable y que cuenta con personal especializado en asesoría nutricional. En él se pueden diseñar así Poke Bowls que no solo gusten, sino que también resulten beneficiosos para nuestro organismo, puesto que se customizará totalmente para crear propuestas tailor made a la altura de nuestras expectativas y objetivos wellness.

Para comer, para cenar, o para comer y cenar, porque son tan beneficiosos como deliciosos. Si Cádiz se llena de surfers en las temporadas de mejor oleaje, al igual que Hawaii, así llegan ahora a este paraíso andaluz los Poke Bowls, revolucionando la gastronomía nacional del mismo modo que este plato ha conquistado ya las costas hawaiana y californiana. Y es que es gracias a los surfers como esta propuesta viajó desde el exótico archipiélago a California y, ahora, a nuestra tierra, o como muchos ya la denominan: #Cadizfornia.

Una receta que suena a novedad, pero que realmente tiene una amplia trayectoria, en cuya tradición destacan dos protagonistas fundamentales: el atún y el pulpo, al que se suman en Royal Hideaway Sancti Petri otros pescados como el salmón. No es extraño, entonces, que este plato arrase no solo en Instagram, sino en todos los paladares, puesto que cumple requisitos clave: es cómodo y fácil, es delicioso, se sirve en bol (sí, está de moda comer en este miembro de la vajilla), y lleva algunos de los

ingredientes más beneficiosos del momento, como las semillas, la soja o las algas.

Datos de contacto:

Gerardo Peña

917812506

Nota de prensa publicada en: [28003](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Entretenimiento](#) [Consultoría](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>