

La chef Carolina Sánchez propone una receta con chocolates Paccari para descubrir la gastronomía ecuatoriana

La calidad de Paccari lo ha llevado a recibir cerca de 400 galardones y a ser un producto utilizado en la alta gastronomía de España, como es el caso del restaurante Ikaro de la chef Carolina Sánchez

La gastronomía y el origen son atributos cada vez más ligados a las marcas, es por eso por lo que Paccari, cacao biodinámico de Ecuador abandera la cocina del país latino, en su esfuerzo por promocionar la cultura y los productos de la zona, con un foco especial en el cacao siendo uno de los principales exportadores durante toda la historia.

Paccari es la marca que revolucionó la historia del chocolate latinoamericano a través de un modelo de negocio con triple valor: social, ambiental y económico. Además de ser una marca distinguida por la máxima calidad de sus chocolates, es una muestra de respeto por el medio ambiente y las buenas prácticas. La marca promueve el movimiento "del árbol a la barra", que cultiva una relación directa con alrededor de cuatro mil agricultores de pequeña escala.

Gracias a su calidad y características únicas, Paccari ha recibido cerca de 400 premios, posicionándose como uno de los mejores chocolates del mundo. Y es que son numerosas las figuras de la alta gastronomía española que emplean Paccari en sus recetas. Una de ellas, es Carolina Sánchez chef ecuatoriana premiada con una Estrella Michelin que junto con su pareja y socio Iñaki Murua, han creado Ikaro, un restaurante situado en Logroño que se caracteriza por fusionar los sabores originarios de Ecuador junto con la cocina vasca y riojana.

Una de las máximas de la chef, es su esfuerzo por incrementar el reconocimiento de la gastronomía de Ecuador en España incluyendo productos de la zona reconocidos como el cacao en su carta. En este sentido, durante su formación en el Basque Culinary Center de San Sebastián, Carolina centró sus esfuerzos en investigar las peculiaridades y las posibilidades del cacao oscuro en la alta cocina, identificando áreas de oportunidad para la innovación gastronómica y creando propuestas novedosas que tuvieran como base esta materia prima. Así es como Carolina conoció a Paccari y lo introdujo en sus innovadoras recetas, tanto dulces como saladas, que proponen novedades sin olvidar las raíces ecuatorianas.

Cremoso de chocolate Paccari de la mano de Carolina Sánchez

Semana Santa es una época del año en la que los dulces son casi los grandes protagonistas de todas las cocinas españolas, con una mesa donde no faltan las torrijas, leche frita, buñuelos o la mona de Pascua. En esta oportunidad la Chef ecuatoriana propone una receta nueva y fácil de hacerla en casa. Un "Cremoso de chocolate y coco", evocando los sabores de su tierra de origen, con chocolate oscuro

en una alta concentración, como el Paccari Raw al 70%, uno de los productos que más crecimiento está experimentando en España.

Cremoso de chocolate y coco

Para la preparación de esta succulenta propuesta que enamorará a cualquier paladar se necesitan:

350 ml de leche de coco
150 gramos de chocolate 70% RAW de Paccari
60 gramos de azúcar glas
80 gramos de yema de huevo

Elaboración:

Mezclar la leche de coco, el azúcar glas y las yemas de huevo y batirlas manualmente. Llevar la mezcla al fuego hasta que espese un poco mientras no paramos de remover; en este momento, se añade el chocolate y se sigue removiendo bien la mezcla. Cuando esté todo bien mezclado y un poco espeso llevaremos la mezcla a un recipiente y se dejará enfriar en la nevera.

Cuando la mezcla esté sólida el cremoso de coco y chocolate estará listo para servir, habiendo espolvoreado previamente en la base un poco de coco rallado.

Datos de contacto:

Rocío Torija Señoret
633443746

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>