

Orlando crea el Día de la Versatilidad Gastronómica, el homenaje que el tomate frito se merece

Orlando presenta su nuevo libro 'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos esta primavera-verano', dentro de su campaña 'Más Que Un Tomate'. Con este libro, Orlando celebra el primer Día de la Versatilidad Gastronómica -este sábado 27 de marzo- realizando un curso de cocina en directo, abierto y en el que María Castro, Saúl Cravittto y Raquel Meroño cocinarán junto a Iván Sáez, chef y embajador de Orlando

Orlando -la marca de tomate frito preferida por los hogares españoles- ha presentado recientemente su nuevo libro de cocina 'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos esta primavera-verano'. Elisenda Picola -directora de marketing de Orlando- Iván Sáez -chef y embajador de Orlando- y María Castro -actriz y amante de la cocina con tomate- fueron los encargados de desvelar todos los detalles de esta obra culinaria.

Este libro se engloba dentro de la campaña 'Más Que Un Tomate' y será el eje central de la próxima cita gastronómica imprescindible para cualquier hogar de nuestro país: el Día de la Versatilidad Gastronómica, que se celebrará con un curso de cocina, online y gratuito a través de Youtube Live en el canal Tomate Orlando, este sábado 27 de marzo. En él, Iván Sáez, junto a los invitados especiales María Castro, Saúl Cravittto y Raquel Meroño, cocinarán diferentes recetas donde el tomate frito Orlando será el absoluto protagonista.

"2020 fue un año de cambios. Pasamos mucho tiempo en casa y la cocina se convirtió en un lugar clave en nuestro hogar y día a día. Por este motivo decidimos poner nuestro granito de arena lanzando nuestro primer libro, 'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno', basado en recetas de la temporada otoño-invierno y con el que inspiramos y enseñamos a los hogares a cocinar todo tipo de recetas con tomate frito", afirma Elisenda Picola, directora de marketing de Orlando. "Ahora, continuamos pasando más tiempo de lo habitual en nuestros hogares y cocinando cada vez más a lo largo de las cinco comidas del día. Por ello y como muestra de su compromiso con la sociedad española, Orlando, bajo la campaña 'Más Que Un Tomate', trae este nuevo libro para que todas las personas descubran la versatilidad del tomate frito, ofreciendo la posibilidad de poner el mejor sabor a nuestros desayunos, aperitivos, almuerzos, meriendas y cenas".

'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos esta primavera-verano', homenaje a la versatilidad culinaria del tomate frito Cocinar con Orlando es sinónimo de sencillez y mucho sabor. Tras el éxito del primer libro de cocina en 2020, que inspiró a los españoles a cocinar diversas recetas con las seis variedades de tomate frito, Orlando da un paso más. En 2021 seguimos en casa, cocinando más y mejor y las comidas entre horas ganan relevancia en la experiencia casera de cocina. Orlando sigue siendo el aliado de los españoles en la cocina. Por ello, presenta ahora su segundo libro de cocina que incluye soluciones culinarias para los cinco momentos gastronómicos del día: desayuno, aperitivo, almuerzo, merienda y cena. Este recetario cuenta con 26 recetas, por cada una de las semanas de la primavera-verano, y están basadas en los productos de esta temporada, para inspirar a través de la versatilidad del tomate frito.

Todos los platos de este libro están diseñados por Iván Sáez y realizados con las seis variedades de tomate Orlando: Clásico, Aceite de Oliva, Estilo Casero, Artesano, Ecológico y 0,0. Las propuestas culinarias del libro están diseñadas para que cualquier hogar pueda realizarlas fácilmente. Y es que, seas como seas o comas como comas, Orlando quiere elevar el sabor de cada momento gastronómico con este nuevo recetario.

Cada una de las 26 recetas incluye su fotografía, el listado de ingredientes, paso a paso, cantidades, calorías, tiempo de preparación, precio, tips de cocina, el ingrediente de temporada de cada receta, y por supuesto, la variedad de tomate frito Orlando recomendada para realizarla. Aunque se puede utilizar cualquiera de las seis, dependiendo del gusto.

La propuesta más apetecible para celebrar el Día de la Versatilidad Gastronómica: el curso culinario de Orlando para cocinar desde el desayuno hasta la cena con tomate frito

Para celebrar este día de la manera más deliciosa posible, la marca va a retransmitir su curso de cocina -dividido en cinco pases- en el que se realizarán diferentes recetas basadas en el libro y por cada uno de los diferentes momentos gastronómicos del día. Iván Sáez será el encargado de impartir este curso de cocina junto a tres invitados muy especiales: Saúl Craviotto, María Castro y Raquel Meroño.

Saúl Craviotto, como deportista de élite y experto en empezar el día con fuerza con desayunos proteicos y continuarlo con aperitivos con su gente, se encargará, junto a Iván Sáez, de las recetas del desayuno (tortilla semicuajada con tomates cherry semiasados y tortitas de avena con crema de aguacate) así como del aperitivo (empanadillas de atún y verduras asadas).

Por su parte, María Castro, actriz y amante de la comida con tomate, será la encargada de realizar el pase del almuerzo, junto a Iván Sáez. Ambos cocinarán la paella orlandera.

Por último, Raquel Meroño, especialista en realizar meriendas a sus hijas y amante de las cenas con mucho sabor, elaborará junto a Iván Sáez, las recetas del pase de la merienda y de la cena: coca con hummus de tomate asado, albahaca y rúcula y sándwiches de berenjena rebozada y queso de cabra para la merienda y calabacín relleno de gambas y queso feta para la cena.

Este evento se retransmitirá a través de YouTube Live, desde el canal de YouTube de Orlando (Tomate Orlando) este sábado 27 de marzo, de 10:00 a 21:00 horas.

Desde pollo y pescado, pasando por tortitas y bizcocho, hasta... ¡Paella! ¡Bienvenidos al versátil mundo gastronómico del tomate!

Según el estudio 'Auge de la cocina en casa', realizado por Orlando, la receta que más éxito tuvo en los hogares españoles durante el confinamiento fue la paella, con casi un 20% de apoyo, por encima

incluso de las croquetas o de las pizzas (ambas con un 8%). Es por eso que Orlando, consciente de la popularidad de este plato en nuestro país, no podía dejar de incluir su propuesta de paella orlandera para poner el mejor sabor al almuerzo de los españoles.

Desde tortitas o bizcocho de zanahoria para desayunar, unos deliciosos involtinis de aperitivo pasando por una hamburguesa vegetal o una merluza con tartar de tomate para el almuerzo hasta unas magdalenas saladas para merendar y unos deliciosos calabacines rellenos de gambas y feta para terminar el día. Todas estas recetas y muchas más componen el nuevo libro de Orlando con el toque y sabor tan particular y superior del tomate frito Orlando.

“Con este curso queremos demostrar la versatilidad del tomate y que los hogares lo puedan poner en práctica en su día a día. Nadie se podía imaginar que se podían hacer recetas para desayunar o merendar con tomate frito. Estas elaboraciones marcarán un antes y un después en cuanto a los momentos de consumo del tomate frito”, detalla Iván Sáez. “Por ello, es un honor poner mi granito de arena y todo mi conocimiento para ofrecer a las familias españolas soluciones gastronómicas para todos los momentos del día”.

Con la campaña `Más Que Un Tomate`, Orlando refuerza su versatilidad en la cocina con sus seis variedades de tomate frito y sigue inspirando a los españoles. De esta forma, pueden disfrutar de la gastronomía con su nuevo libro de recetas y con el curso de cocina, con ideas para los 5 momentos del día, desde el desayuno hasta la cena, con sabor superior, con sabor Orlando.

Datos de contacto:

MARCO
630260846

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Eventos](#) [Consumo](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>