GASTRONÓMICO DEL ECUADOR

PRÓLOGO
PRESENTACIÓN
LOCATARIO
ALMUERZO ORGÁNICO
INTRODUCCIÓN
PRODUCTO ECUATORIANO
PRODUCTOS ANCESTRALES
galápagos
Langosta
costa del pacífico
Tigrillo
Encocao
Encebollado
Encanutado
Viche
Seco
Parrillada
andes
Motes: PILLO, PATA Y SUCIO
Chigüil

PRÓLOGO

A lo largo de la historia el ecuador ha sido un punto de encuentro de culturas y sabores que han logrado mezclarse y crear platos que hoy forman parte de la gastronomía ecuatoriana.

Los ingredientes que forman parte de nuestra gastronomía son tan variados como nuestra geografía, nuestra cultura y nuestra gente. Cada plato que hoy disfrutamos es el resultado de una mezcla de sabores y aromas que nos hacen ecuatorianos y que nos hacen sentir orgullosos de nuestra cocina.

Es nuestro deber como ecuatorianos conocer y difundir nuestra gastronomía y que mejor forma que a través de un libro que nos muestre los platos más representativos de nuestra cocina.

Es con este propósito que nace este libro, con el fin de que cada ecuatoriano conozca y disfrute de nuestra gastronomía y que cada extranjero que nos visite pueda conocer y disfrutar de nuestra cocina.

ANDRÉS DE TORRES

PRESENTACIÓN

A lo largo de la historia el ecuador ha sido un punto de encuentro de culturas y sabores que han logrado mezclarse y crear platos que hoy forman parte de la gastronomía ecuatoriana.

Los ingredientes que forman parte de nuestra gastronomía son tan variados como nuestra geografía, nuestra cultura y nuestra gente. Cada plato que hoy disfrutamos es el resultado de una mezcla de sabores y aromas que nos hacen ecuatorianos y que nos hacen sentir orgullosos de nuestra cocina.

Es nuestro deber como ecuatorianos conocer y difundir nuestra gastronomía y que mejor forma que a través de un libro que nos muestre los platos más representativos de nuestra cocina.

Es con este propósito que nace este libro, con el fin de que cada ecuatoriano conozca y disfrute de nuestra gastronomía y que cada extranjero que nos visite pueda conocer y disfrutar de nuestra cocina.

ANDRÉS DE TORRES

LOCATARIO

ANTONIO Y **LUIS**

Antonio y Luis son dos hermanos que heredaron el negocio familiar de sus padres y que hoy en día siguen manteniendo la tradición de sus padres y ofreciendo a sus clientes platos típicos de la gastronomía ecuatoriana.

DATOS Y **ANÉCDOTAS**

Antonio y Luis son dos hermanos que heredaron el negocio familiar de sus padres y que hoy en día siguen manteniendo la tradición de sus padres y ofreciendo a sus clientes platos típicos de la gastronomía ecuatoriana.

ALMUERZO ORGÁNICO

ALMUERZO ORGÁNICO

Ingredientes:
- Quinoa
- Arroz
- Lentejas
- Frejol
- Zanahoria
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Limón
- Perejil
- Cilantro
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Limón
- Perejil
- Cilantro

Preparación:
1. Cocinar la quinoa, el arroz y las lentejas por separado.
2. Cocinar el frejol y la zanahoria.
3. Cocinar la cebolla, el tomate, el ajo, la sal, la pimienta, el aceite de oliva, el vinagre, el limón, el perejil y el cilantro.
4. Mezclar todo.
5. Servir.

INTRODUCCIÓN

HISTORIA, CULTURA Y SABORES

El cacao ecuatoriano es conocido en todo el mundo por su calidad y su sabor. Ecuador es el segundo productor de cacao en el mundo y el primero en cacao fino y de aroma. Ecuador es el segundo productor de cacao en el mundo y el primero en cacao fino y de aroma.

PRODUCTO ECUATORIANO

CACAO DE AROMA

El cacao ecuatoriano es conocido en todo el mundo por su calidad y su sabor. Ecuador es el segundo productor de cacao en el mundo y el primero en cacao fino y de aroma.

LICOR DE CACAO

El cacao ecuatoriano es conocido en todo el mundo por su calidad y su sabor. Ecuador es el segundo productor de cacao en el mundo y el primero en cacao fino y de aroma.

PRODUCTOS ANCESTRALES

MAÍZ

Ingredientes: Maíz, sal, agua, aceite de oliva, cebolla, ajo, pimienta, perejil, cilantro, limón, vinagre, aceite de oliva, sal, pimienta, ajo, cebolla, tomate