

GANADORES DE LA GRAN FINAL DEL CONCURSO “COME PESCADO CON TODO 2017”

Sábado, 14 de octubre de 2017 (Parque de la Muralla de Lima)

I. CATEGORÍA RECETAS DE CASA: CASERIT@

 <p>PRIMER PUESTO</p>	<p><u>HUANCAVELICA : JIM BREÑA GIRÓN (24 AÑOS)</u></p> <p>Es un apasionado por la cocina y padre de una niña de 4 años. Después de ganar el concurso regional en Huancavelica decidió abrir su propio negocio de comida. Asegura que todos los días prepara platos con pescado. Su meta es estudiar gastronomía.</p> <p>Concursó con su plato: Trucha en salsa de aguaymanto con pastel de tubérculos.</p>
<p>SEGUNDO PUESTO</p> 	<p><u>CUSCO: FAUSTINA SINCHE PUMA (45 AÑOS)</u></p> <p>Faustina tiene su propio negocio de catering desde hace 3 años, desde muy joven le gustó la cocina. Trabajó en diferentes restaurantes para ganar más experiencia.</p> <p>Su meta es tener su propio restaurante especializado en pescado. Ella es socia del comedor popular Señor de los Milagros del distrito de Santiago de Cusco desde hace dos años.</p> <p>Concursó con su plato: Empacado de paco.</p>
<p>TERCER PUESTO</p> 	<p><u>APURÍMAC: MARÍA LUISA MOREANO CRUZ</u></p> <p>Ama de casa. Su pasión es la cocina especializada en pescado. Es la primera vez que gana un concurso a nivel regional. Su meta también es abrir su propio restaurante especializado en preparaciones saludables. Vive en el distrito de Abancay.</p> <p>Concursó con su plato: Pastel de arracacha con caballa.</p>

II. CATEGORÍA RECETAS DE EXPENDEDORES DE QUIOSCOS ESCOLARES

<p>PRIMER PUESTO</p> 	<p><u>CUSCO: GREGORIA HUAYLLAPUMA HUAMÁN (52 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el quiosco escolar del Colegio Diego Quispe Tito desde hace 4 años. Antes tenía un puesto de comida en el Mercado Modelo de Calca. Gregoria atiende a mil niños entre primaria y secundaria. Ella prepara todos los días platos con pescado en preparaciones saludables. Tiene dos hijos y es madre soltera. Gracias al quiosco, Gregoria ha podido apoyar a sus hijos en sus estudios. Sueña con verlos profesionales.</p> <p>Concursó con su plato: Bolitas de kiwicha rellenos de jurel.</p>
<p>SEGUNDO PUESTO</p> 	<p><u>LA LIBERTAD: NORMA CRUZ</u></p> <p>Desde hace cinco años trabaja en el Colegio Municipal N° 80031, ubicado en el distrito Florencia de Mora de Trujillo. Es madre soltera, ama la cocina, la repostería y siempre le gusta innovar en preparaciones saludables en el quiosco escolar. Norma quiere ganar experiencia y aprender nuevos potajes a base de pescado. Su meta es abrir su propio restaurante.</p> <p>Concursó con su plato: Enrollado de caballa.</p>
<p>TERCER PUESTO</p> 	<p><u>HUANCAVELICA: ISAÍAS CARBAJAL RIVEROS (50 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja en el quiosco escolar del Colegio N° 36001 Las Verdes en Huancavelica, donde atiende diariamente a 700 niños. A los 16 años comenzó a trabajar en un restaurante en Huancayo para poder solventar sus estudios. A Isaías le gusta la cocina y siempre participa en diferentes concursos gastronómicos.</p> <p>Concursó con su plato: Bonito al horno enrollado con chuño passi y ensalada de verduras.</p>

III. CATEGORÍA: RECETAS DE EMPRENDIMIENTOS POPULARES

<p>PRIMER PUESTO</p> 	<p><u>HUANCAVELICA: ESTELA CCORA RODRÍGUEZ (45 AÑOS)</u></p> <p>Estela tiene un puesto de comida en el mercado campesino “Del Campo a la Olla” de Huancavelica. Madre de un niño y le apasiona la cocina. Prepara de 3 a 4 veces por semana pescado para a sus clientes. Su meta es tener su propio negocio en casa.</p> <p>Concursó con su plato: Causa de trucha de tres colores y tres sabores.</p>
<p>SEGUNDO PUESTO</p> 	<p><u>LIMA: ELIZABETH ASTUCURI MOLERO (50 AÑOS)</u></p> <p>Trabaja vendiendo jugos y pan con pescado en el mercado Tres Regiones de Carabayllo hace un año y medio. Ella alquila un puesto en dicho mercado y sueña con tener uno propio. Le gusta la gastronomía y siempre busca innovar en la cocina.</p> <p>Concursó con su plato: Ají de merluza con quinua.</p>
<p>TERCER PUESTO</p> 	<p><u>LA LIBERTAD: MÓNICA JARA MAZA (21 AÑOS)</u></p> <p>Joven cocinera, trabaja hace 5 años junto a su hermana en su puesto de comida del mercado Virgen del Carmen del distrito de El Porvenir. Ella prepara platos con pescados al menos 3 veces por semana como cebiches, sudados y guisos. Ella sueña también con abrir su propio restaurante en Trujillo.</p> <p>Concursó con su plato: Trucha a las dos chichas con puré de garbanzo.</p>