

placeres

ingredientes frescos para vivir mejor



Especial viajes + 5 Malbec



23

septiembre/octubre

MENÚ LOCAL PARA EL FOODIE GLOBAL

Dos polos gastronómicos se han desarrollado en nuestro país cumpliendo los más altos estándares internacionales. Sin duda, tanto San Pedro de Atacama como Patagonia ofrecen hoy al foodie global delicias locales capaces de competir con los más exclusivos hoteles del mundo. Aquí el menú elegido por Placeres. [Recetas en www.revistaplaceres.com](http://www.revistaplaceres.com).

por **Patricio Rojas**





TABOULÉ DE QUÍNOA CON LECHUGAS ORGÁNICAS Y RICA RICA ENTRADA: TIERRA ATACAMA

Magníficas son las instalaciones de este hotel que mira al Volcán Licancabur, magnífica es su piscina, spa, habitaciones y por supuesto, su cocina que dirige el chef Cristián Gomez. Humilde pero orgulloso de su trabajo Cristián cuenta cómo está unido a este proyecto "por vocación y gusto por una cocina con productos de los que conozco el origen". Aparte de comprarlos en escogidos proveedores de la zona en el Tierra Atacama se puede ver la huerta donde crecen las lechugas crespas, la albahaca morada, el eneldo y la menta fresca junto a las espinacas baby. El enorme y cálido comedor del Tierra Atacama es el mejor escenario, para que junto a una muy bien equilibrada carta de vinos, la comida se convierta en experiencia. www.tierraatacama.com.

