

PERÚ 4 deliciosos postres que te encantarán



Desde la cocina del mejor restaurante de comida latinoamericana en Arizona, El Auténtico 1010, el chef peruano Raúl Rojas, toda una autoridad de la gastronomía peruana, nos cuenta cuáles son los dulces más típicos y populares de su país. ¡Como para chuparse los dedos!

Cuando visite El Auténtico 1010, muy reconocido por ofrecer variedad de platillos de México, Colombia y Perú, no olvide pedir uno de estos deliciosos postres para cerrar con broche de oro.

MDK

Law Group

ACCIDENTADO?

SEA COMPENSADO

Hablamos Español

Abogados de Accidentes

623-225-5635

1 Crema Volteada. Un deleite mas de Perú para el mundo. Este postre limeño es pariente del flan pero con un toque de Pisco Peruano, hecho a base de leche y huevos.



2 Picarones: Antes conocidos como buñuelos, son provenientes del sur de Perú. Su elaboración es a base de camote y calabaza, de ahí su nombre moderno de "Picaron" cuando se le mezcló la calabaza. Se sirve con una miel tradicional de frutas y piloncillo, llamada Chancaca, para sorprender el paladar. Este postre es mayormente popular en las fiestas o convivios Peruanos. En el extranjero son conocidas también como donas Peruanas.

3 Alfajores. Son procedentes de la parte norte del Perú. Tradicionalmente son galletas o cookies caseras, rellenas de cajeta o dulce de leche, y espolvoreadas con azúcar glas. Por ello también se les conoce con el nombre de "Manjar Blanco".



4 Helado de Lucuma: Preparado a base de la fruta tropical lucuma que se encuentra en Perú. El sabor es muy cremoso y sabroso, y popular entre los peruanos para refrescarse del calor. La lucuma como fruta tiene sus propiedades medicinales también.

El Autentico 1010
5609 East McKellips Road, Mesa, AZ
☎ (480) 550-6303
🍷 El Autentico 1010-Latin American Food
📷 El Autentico 1010 LLC