

El reconocido chef Lele Cristóbal deleita con sus platos a miles de egresados

miércoles, 10 de octubre de 2018

El reconocido chef "Lele" Cristóbal trae todas las semanas su magia a Bariloche, para deleitar con sus platos a un público muy especial: miles de jóvenes en viajes de egresados, pasajeros de Maxdream, disfrutan de sus preparaciones.

El dueño del mítico Café San Juan trae a la localidad cordillerana su prestigio para brindar banquetes de lujo a los egresados, quienes hacen un break en sus actividades para disfrutar de buena gastronomía.

Cordero al asador, bondiola de cerdo a la barbacoa, arroz con pollo y guisos de montaña son algunos de los platos que preparó Lele, tratando siempre de buscar alternativas de montaña

El prestigioso chef y skater viaja con gusto a la localidad cordillerana, donde además de agasajar a los jóvenes disfruta de sus amistades y recorre distintos emblemas gastronómicos de la ciudad.

"El objetivo es darles comida rica, sana y elaborada en el momento" sostuvo el cocinero. Cada vez que le toca cocinar encienden el fuego a las 8 de la mañana y la cocción demanda más de cinco horas, en las que no sólo cocina sino también se saca fotos con los egresados y comparte sus vivencias.

Cuenta con un disco que fue confeccionado especialmente para servir más de mil porciones. "Es una experiencia increíble que vivo todos los inviernos, desde hace tres años junto a Maxdream" señaló.

En una de sus últimas preparaciones, empleó más de 100 kilos de bondiola de cerdo adquirida a proveedores locales; cientos de kilos de verduras, panes y una barbacoa casera preparada para darle un sabor distintivo al producto.

El plato se sirvió alrededor de una gran fogata en el camping W, a orillas del lago Gutiérrez.