

CÓMO AGREGAR SABOR Y ESTILO A LAS PARRILLADAS ESTE VERANO *El galardonado Chef mexicano nos comparte sus secretos*



CANCUN, MÉXICO - 17 de julio de 2019 - Con el verano en todo su esplendor y por ende las parrilladas y la deliciosas carnes a la parrilla, le ofrecemos tips para que lleve su parrillada a otro nivel con sabores y técnicas de lo mejor de la gastronomía mexicana. El Chef Ejecutivo Sergio Zárate, de [Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún](#), comparte sus consejos y secretos para realzar las parrilladas con inspiración que abarca desde los antiguos mayas hasta el mundo de la galardonada cocina mexicana contemporánea.

Enlistamos algunos de los secretos del Chef que harán lucir su “*parrillada!*”

- **Mejore su hamburguesa** - Antes de preparar la hamburguesa saltee ajo picado y cebolla en aceite de oliva y agréguelo a la carne junto con una albahaca fresca picada, sal gruesa y pimienta molida fresca. Use una combinación de carbón vegetal y algunas virutas de madera de mezquite para agregar un poco de humo.
- **Añada sabor:** para agregar un sabor picante a las hamburguesas, Zarate recomienda Chiles en Escabeche, que es similar a hacer pepinillos, pero con jalapeños, zanahorias y cebollas, orégano y una hoja de laurel.
- **Hága un asado de pescado:** Zarate toma aspectos de la herencia gastronómica maya cuando llega el momento de asar pescado, el tradicional Tikin Xik (se pronuncia "teekeen sheek") que significa "pescado seco". Un pescado entero, deshuesado y con mantequilla, se marina y cepilla con achiote, una mezcla de semillas de annato trituradas y especias locales, como el orégano, el comino, la pimienta negra, el ajo, las hojas de laurel y la naranja agria. Después de marinar durante dos horas, se cocina en la parrilla a unos 12 cms de la llama abierta. [La receta completa se puede descargar aquí.](#)

• **Tradicionales Esquites**

- El maíz mexicano a la parrilla también es una delicia. Zarate recomienda cocerlo en agua salada con un poco de epazote y luego asarlo ligeramente para agregar humo. Luego cubra con una mezcla de crema (crema agria) y mayonesa, espolvoree el queso cotija, un poco de chile y un poco de jugo de limón fresco. El queso envejecido Asiago o Pecorino Romano puede ser sustituido por cotija. ¡Combina perfectamente con una cerveza fría!



• **Secretos para Asar a la parrilla de de un gran Chef**

o Ate ramitas de tomillo fresco y romero y suméjlas en aceite de oliva de buena calidad; luego, cepille constantemente los alimentos para mantenerlos húmedos y sabrosos en la parrilla.

o Mantenga media cebolla picada en un tenedor de parrilla y úsela para limpiar la parrilla antes de agregar alimentos nuevos asegurándose de que los sabores permanezcan lo más auténticos posible.

Con más de veinte años de experiencia, Sergio Zarate, Chef Ejecutivo de Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún, es responsable de todas las operaciones de alimentos y bebidas de la propiedad, lo que garantiza un impecable estándar de calidad y servicio de lujo. Anteriormente, Zarate ocupó puestos de Chef Ejecutivo en hoteles de gran turismo en Cancun y la Riviera Maya, incluyendo Fairmont Hotels & Resorts Mayakoba, y colaboró en restaurantes AAA Five Diamond, como The Club Grill y Fantino en The Ritz Carlton. También tuvo el honor de cocinar para la familia real de Bahrein como su chef privado. La técnica de Zarate se centra en los ingredientes y busca constantemente nuevos productos y desarrolla nuevas recetas. Esta pasión brilla a través de sus platos, mientras experimenta con formas emocionantes de incorporar ingredientes frescos y de temporada. “Mi motivación siempre está orientada por la creatividad y en varias formas. Me gusta mucho la música, el arte y la naturaleza, y me inspiran los sentidos: el olfato, el tacto, el gusto y el color”.

ACERCA DEL GRAND FIESTA AMERICANA CORAL BEACH CANCUN

Ubicado en la mejor playa privada de Cancún, el Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún ofrece 602 suites recientemente renovadas con excepcional vista al azul turquesa del Mar Caribe a través de sus balcones. Localizado en los últimos dos pisos del resort el Grand Club brinda una experiencia única, este nivel cuenta con un VIP Lounge, Concierge especializado, un área de registro VIP, presentaciones culinarias, así como acceso a una terraza VIP con camastros, áreas privadas en alberca o playa, servicio personalizado y amenidades especiales. Recientemente fue inaugurado el Coral KidZ Club con una inversión superior a los 2 millones de dólares, diseñado para niños de 3-12 años pertenecientes a la Generación Z, el club ofrece a nuestros



Huéspedes más pequeños un lugar altamente tecnológico con más de 40 actividades que despertaran su imaginación. El Gem-Spa con 4 mil metros cuadrados mismo que tuvo una inversión cercana a las 8 millones de USD, ofrece tratamientos innovadores inspirados en la gema terapia y un ritual de 10 pasos de Hidroterapia único en la región. Nuestros huéspedes puede elegir entre una variedad de restaurantes, incluyendo Le Basilic, acreedor a los 5 Diamantes que otorga la AAA por décimo año consecutivo, ofrece cocina francesa-mediterránea, o La Joya una auténtica experiencia de alta cocina mexicana y cuya variedad musical, decoración y piezas de la filmografía nacional brindan una total inmersión cultural. El resort es miembro de la prestigiosa alianza: Preferred Hotels. Para reservar o para mayor información acerca de Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún llame al + 52.998.3200, envíe un correo electrónico a resfacb@posadas.com o ingrese a www.coralbeachcancuresort.com
Síguenos en: Twitter [@grandcoralbeach](https://twitter.com/grandcoralbeach) y facebook.com/grandcoralbeach, nuestro hashtag es: #mycoralbeach

Contacto Erika Mitzunaga
rpfacb@posadas.com
(998)881 33 59