

DE ENCANTO ES EL MENÚ DE LA CENA **COCINANDO ESPERANZAS**



JULIO CÉSAR HERRERA

El evento del martes 24 recaudará fondos para obras sociales de la Fundación Andes. Rob Pevitts, Carmen Ángel, Rodrigo Isaza, Juan Manuel Barrientos (en la foto) y Juan Pablo Valencia, Alma Camargo y María Adelaida Moreno atenderán a los 260 comensales esperados en Castropol. Talento local solidario con los necesitados.

ESPERANZA es lo que nace en sus cocinas

UN MENÚ FASCINANTE TENDRÁN los asistentes a la cena del martes 24 de Cocinando Esperanzas. Aún hay boletas.



ERIKA CAÑAS C.
erikac@gente.com.co

En la cocina y en la mesa también podemos contribuir: así lo han demostrado durante tres años chefs y comensales participantes de la cena de gala Cocinando Esperanzas, que en esta ocasión se realizará el martes 24 en Celebraciones Castropol.

“Será una reunión de ejecutivos que disfrutará de platos preparados por los mejores chefs de la ciudad, al tiempo que compartirán entre amigos y contribuirán con fondos para las obras sociales de la Fundación Andes”, explica Ana Eugenia Cárdenas, coordinadora de Grandes

benefactores de la organización.

Para la cuarta cena que la fundación organiza en la ciudad espera reunir 260 comensales participantes, cada uno por una donación de 200 mil pesos.

“La participación ha sido satisfactoria. Hay disponibles 32 boletas (al cierre de esta edición), pero tenemos la esperanza de que se agotarán”, informa Lina Tamayo, directora de eventos.

Una cena exquisita

“Hay que ser puntuales porque a las 7:00 p.m. iniciará la cena con un cóctel especial”, dice Ana.

A las 8:30 p.m. los invitados pasarán a manteles y bendeciremos los alimentos, pues “somos una organización católica”, agrega Lina.

Rodrigo Isaza será el encargado de dar la bienvenida con un plato de



Rob Pevitts y Carmen Ángel, de Carmen Restaurante; Rodrigo Isaza (blanco), de Herbario; Juan Manuel Barrientos, de Elcielo; y abajo Juan Pablo Valencia, de Mistyque, y Alma Camargo, de Celebraciones Castropol, y María Adelaida Moreno, de La Provincia, son los chefs de la cena.



langostinos con mango biche y tequila. Luego vendrá la sopa de cuatro cebollas que cocinará Juan Pablo Valencia.

Una ensalada verde de

espárragos frescos y aguacate, hecha por María Adelaida Moreno, será el siguiente plato y, posteriormente, Rob y Carmen ofrecerán salmón.

Alma Camargo servirá conejo, cordero y pato y Juan Manuel Barrientos cerrará la noche con un brownie especial de Elcielo. ¡Delicia completa!

3621055

Ext. 151 es la línea telefónica para hacer las reservaciones.