

Chef Stories

Chef: Carolina Moratti

Recipe: Carolina's Sensational Corn Salsa



So, me nombre es Carolina Moratti. Yo vine en America en el 2005, con una historia de cocina, con una historia de fogones con una historia que en que lo crecí viendo mi abuela cocinar en el restaurante familiar que se llama “Picantería.” ¿Que es una picantería? Una picantería es un restaurante tradicional en el que cocinamos los sabores que nuestra tierra equipa. Yo vengo de una ciudad se llama Arequipa, en el Perú, y tradicionalmente

cocinamos a la leña, cocinamos en fogones, cocinamos en ollas gigantes, en las que la gente disfrutar la comida en una mesa larga en que todas compartimos juntas así crecí.

Viendo a mi abuela cocinar viendo a mi abuela en esa, en esa um, (llegábamos batán) que es una piedra con piedra en la que hacemos las salsas así la vi a ella explorando los novos sabores viendo a mi mamá cocinar viendo a mi tía a cocinar y todos juntos. Viendo a las cocineras disfrutando darme de comer. Viendo a las cocineras disfrutando cocinar, compartiendo juntos con una gran familia en la que nuestros podíamos recibir a la gente que venía comer. Oliendos sabores ahí es las hierbas, las especias y ya fue toda la inspiración para yo continuar este legado para yo continuar, el tema de poder, seguir inspirando a gente. Aunque yo me cambia del país, traer mis sabores traer mis especias mezclando con lo ví aquí porque es una cosa que no tiene el valor es incalculable cuanto tú puedes hacer a la gente feliz con tu comida con tus sabores y enseñando a sus tradiciones se trata de, se trata de aumentar el legado y llevar a la gente a que pueda disfrutar y aprender y apreciar sus sabores y apreciar tu comida y explorar las diferentes opciones.

Porque la comida nos conecta la comida nos enseña y nos une. Hay un placer muy especial sentarse a una mesa comer algo juntos (así se a la una más pequeño). El tema de sentarnos y disfrutar una comida juntos -- la cena el almuerzo nos permite conectarnos vernos y disfrutar una comida junta. ¿Y qué mejor es una comida que tiene tradición, que tiene sabor, que tiene una historia? Porque si la comida tiene una historia y nos conecta. So, no; exploren los sabores, busquen nuevas recetas y preparen y enseñen las a sus hijos a disfrutar de nuestra comida ancestral en las recetas antiguas. Porque es la única manera en que la podemos hacer nos (reglados) permanecer inmediatamente. Los sabores me entran los colores me entra nuestra cocina.