

Cristina Pedroche se estrena como chef y presenta sus primeras recetas en un *showcooking* en directo

- La presentadora mostró a los asistentes la elaboración de dos recetas, ideales para el verano, con Los Rodolfos langostinos como ingrediente principal
- Desde hace varios meses, la presentadora demuestra sus destrezas culinarias a través de divertidos videos 'Pedrochef' que publica periódicamente en Instagram
- Pescanova ha querido contar con ella para poner en valor la versatilidad y propiedades de uno de sus productos estrella, Los Rodolfos, sabrosos, nutritivos, fáciles de preparar y listos para consumir en cualquier momento

Madrid, 31 de julio de 2019.- La popular presentadora de televisión, Cristina Pedroche, ha demostrado sus dotes culinarias en un *showcooking* en vivo y en directo ante los medios de comunicación. En él ha reflejado lo fácil que resulta preparar recetas nutritivas, sanas y sabrosas con los langostinos Rodolfos, de la compañía líder en productos del mar, Pescanova, como ingrediente principal.

Cristina Pedroche ha elaborado dos recetas en una terraza de madrileña, con uno de los últimos lanzamientos de la empresa gallega: Los Rodolfos. Los langostinos refrigerados, que Pescanova lanzó al mercado las pasadas navidades, y que destacan por una calidad y sabor avaladas por su garantía de bigotes. Además, estos productos resaltan versatilidad culinaria y su aporte de proteínas.

Según la presentadora: *"Me encantan los Rodolfos. Este verano son uno de mis alimentos fetiche, por su sabor, su valor nutricional y porque no los tienes que cocinar. Son facilísimos de tomar en cualquier momento y lugar; solos o haciendo con ellos distintas recetas."* Además, Cristina bromeaba con la campaña del exseleccionador haciendo alusión a que *"la "garantía de Bigotes" que decía Vicente del Bosque, es totalmente verdad"*.

Los Rodolfos por Cristina Pedroche, dos recetas para disfrutar este verano

Durante el *showcooking*, Pedroche desveló sus dos recetas que ha creado única y exclusivamente para el producto icónico de Pescanova, Los Rodolfos. Dos recetas frescas e ideales para este verano que han consistido en la creación de un Ceviche de Rodolfos y una variación más veraniega y gourmet del tradicional melón con jamón: melón con Rodolfos.

Ceviche de Rodolfos

La primera receta con la que ha sorprendido Cristina Pedroche ha sido un ceviche de Rodolfos elaborado de la siguiente manera:

*Se seleccionan diez **Rodolfos langostinos**, se pelan y parten en tres trozos y se dejan en el fondo de un bol. A continuación, se aplastan y escurren las cabezas de los Rodolfos por*

encima. Seguidamente, comienza el aliño: dos **limones** enteros exprimidos, dos cucharadas soperas de **leche de coco**, media cucharada de **ají amarillo**, ralladura de **jengibre** y un diente de ajo rallado. Una vez están todos estos ingredientes se mezclan y emplatan en un nuevo bol. Para finalizar el ceviche de Rodolfo, se termina de condimentar con un poco de **maíz**, **cebolla**, **cilantro** y un poco de **aceite de oliva virgen extra**. Y ya estaría listo para comer.

Receta Melón con Rodolfos

Tras la primera creación, la presentadora ha continuado sorprendiendo con una segunda receta más dulce y sencilla, pero igual de sabrosa:

Se comienza partiendo un **melón cantaloup** en rodajas. Seguidamente con un soplete, se tuesta ligeramente la parte exterior del mismo. A continuación, se añade ralladura de **limón** y **sal**. Una vez está realizada la base del melón, en cada rodaja se añade una selección de **jamón serrano** y **langostinos Rodolfos** troceados. Y para finalizar con un toque extra de sabor se añade un ligero toque de **aceite de oliva virgen extra**.

Para Joao Brito, Director de Marketing de Marisco de Pescanova: “Los Rodolfos son un producto excelente que ofrece múltiples opciones para disfrutarlos ya sean solos, o en recetas sencillas y fáciles como hemos podido comprobar de la mano de Cristina. Además, de ser un alimento muy versátil que permite improvisar una comida o cena ligera sin ningún esfuerzo y con un resultado siempre bueno, porque además son sanos y una gran fuente de proteínas. Para Pescanova es fundamental demostrar que se pueden consumir langostinos en cualquier momento y de una forma muy sencilla”.

Los Rodolfos son ricos en ácidos grasos poliinsaturados omega-3 EPA y DHA, que ayudan al funcionamiento normal del corazón. Además, aportan proteínas de alto valor biológico que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como vitaminas B12, y minerales, entre ellos fósforo y selenio. A esto se añade que es un alimento muy digestivo, al contener menos colágeno que otros productos de origen animal. Son una opción perfecta para consumir (sin o con receta) en cualquier momento del día.

Cristina Pedroche & Pescanova, una colaboración que viene de antes

Cristina Pedroche ya colaboró con la compañía en 2018 cuando quiso inmortalizar en sus redes sociales el “no” bigote de Vicente del Bosque, como protagonista de la campaña de Navidad “Elige bigotes” de Pescanova, cuando presentaron su nueva gama de langostinos refrigerados de calidad superior. Ahora la empresa ha querido formalizar su relación con ella para seguir colaborando.

Según Cristina Pedroche: “Esta colaboración me está permitiendo conocer más a fondo cómo funciona una compañía como Pescanova, que logra cosas tan increíbles como gestionar una pesca responsable con sus propios barcos y conseguir que el pescado y marisco llegue a tu plato y lo puedas disfrutar con toda la frescura y su aporte nutricional intacto. Estoy encantada de



poder ayudar a poner en valor los productos, y en este momento con recetas con Los Rodolfos. Seguro que en los próximos meses podremos seguir colaborando en nuevos proyectos”.

Desde Pescanova, Joao Brito asegura que: “Nos gustaría seguir colaborando con Cristina en nuevas acciones que pongan de manifiesto lo fácil que es cocinar productos del mar sabiendo lo difícil que es pescarlos y lo complicado que resulta que lleguen íntegros a la mesa. Hemos encontrado en Cristina valores con los que Pescanova se identifica como es la frescura y la cercanía, posicionando la marca más cerca de un target más joven y enseñando la facilidad de disfrutar de productos del mar, sanos y fáciles de consumir de forma deliciosa”.

Los Rodolfos de Pescanova

Los Rodolfos son langostinos caracterizados por una textura y sabor insuperables gracias a un meticuloso proceso de elaboración, pionero y único en el mundo, donde los langostinos son seleccionados uno a uno, cocidos y envasados preservando su total integridad, por lo que su apariencia y textura son insuperables, siendo sus largos e intactos bigotes su garantía de calidad. La compañía cuenta también con diversas gamas de este producto en función del lugar de captura, tamaño y preparación, así como según el tipo de cocinado a aplicar. En todos los casos, Pescanova controla las diferentes fases del proceso, asegurando la calidad del producto.

Sobre el Grupo Nueva Pescanova

El Grupo Nueva Pescanova es una multinacional española líder del sector especializada en la captura, cultivo, elaboración y comercialización de productos del mar. Fundada en 1960, emplea a más de 10.000 personas y vende sus productos en más de 80 países de todo el mundo.

Para más información:

Omnicom PR Group

Sara González

Tel. +34 91 788 32 60 / 682 27 40 03

sara.gonzalez@omnicomprgroup.com

Belén Monroy

Tel. +34 91 788 32 61/ 628 99 26 63

belen.monroy@omnicomprgroup.com

Dirección de Comunicación - Grupo

Nueva Pescanova

Tesa Díaz-Faes

Tel.: +34 986 818 100 / 610 53 36 50

tdiaz@nuevapescanova.com