

Dueña de carrito de completos de Valparaíso se consagra como la ganadora de la copa culinaria Carozzi 2024

Hace dos años Lilianne Troncoso puso un carrito de completos en Cerro Alegre, Valparaíso. Este sábado, en ese mismo lugar y junto a su familia, vio la final de la Copa Culinaria Carozzi 2024, el concurso más importante de cocina del país, que la consagró como la chef número uno de Chile.

Su propuesta, que conquistó los paladares del famoso chef francés Yann Yvin y la animadora Karla Constant, entre otros, fue una llamativa entrada de sopaipillas de betarraga acompañadas de pebre de frutilla, un fondo de carne de cordero marinado sobre quinoa guisada con habas y vegetales glaseados, terminando con una tarta de manzana, pasas y nueces con salsa toffe y cremoso de chocolate blanco.

Anuncio Patrocinado



La chef ganadora es famosa en el barrio por su carrito de completos ubicado en la Plazuela San Luis de Cerro Alegre, el cual construyó ella misma en el año 2022 y donde vende sándwiches, completos y papas fritas, con diferentes tipos de aderezos. Su amor por la cocina viene desde hace muchos años y es un talento que ha ido perfeccionando gracias a los diferentes trabajos que tuvo cuando más joven en restaurantes de la zona.

“No puedo estar más orgullosa de este reconocimiento. Cuando me inscribí al casting me puse la meta de ganar y ser la mejor cocinera del país. Todo esto fue gracias al apoyo de mi familia y el confiar en lo que hago. Mi fórmula es sorprender los paladares, con ingredientes típicos del país, pero que no se suelen usar”, indicó Lilianne, quien tiene 42 años y es madre

Dueña de carrito de completos de Valparaíso se consagra como la ganadora de la copa culinaria Carozzi 2024

de dos niños.



WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Esta es la novena versión de la Copa Culinaria Carozzi, competencia gastronómica que busca promover la creatividad y talento chileno. Su fin es promover la gastronomía chilena y posicionar a Chile como un destino gastronómico único y de calidad. Esto, junto con destacar el talento nacional y rescatar la tradición de la cocina chilena. Se organiza para chefs profesionales, emprendedores gastronómicos y estudiantes de cocina, brindando un espacio para mostrar sus habilidades, aprender y compartir experiencias.

El concurso reunió a cocineros de las regiones de Tarapacá, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana, Biobío y Los Lagos. Ellos tuvieron el desafío de deleitar a un jurado de alto nivel con sus preparaciones hechas de productos locales y característicos de las zonas desde donde provenían. Un componente adicional: fueron preparaciones en torno a una cocina consciente, buscando minimizar los residuos e impacto de cada receta, utilizando ingredientes locales de cada zona.

A través de este evento, Carozzi fomenta la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo de la cocina en diferentes niveles, apoyando a la comunidad gastronómica nacional.

Dueña de carrito de completos de Valparaíso se consagra como la ganadora de la copa culinaria Carozzi 2024

y tú, ¿qué opinas?