

DIVULGAÇÃO



Arepa recheada
do carne desfiada

Colômbia sobre rodas

Passando pelo Lago Norte, Asa Norte, Cruzeiro e Noroeste, o food truck Boa Cozinha Colombiana começou em 2014, na época de Copa do Mundo. “Começou com a ideia de trazer um pouco da culinária da Colômbia para o Brasil. Na época das classificatórias da Copa, a gente começou a transmitir os jogos da Colômbia na 407 Norte e vendíamos as arepas com recheio para os amigos”, conta Leonardo Arenas, proprietário.

O negócio saiu de uma barraquinha e virou um food truck, um dos primeiros a servir arepas em Brasília. As arepas são pães feitos de massa de milho branco ou amarelo, muito comuns na Colômbia. “Nosso maior diferencial é que nossas arepas são feitas

artesanalmente, com o milho mesmo, não utilizamos nenhum tipo de farinha no processo. Para fazer as arepas temos que cozinhar o milho, moer, fazer a massa, dar formato de arepa e para finalizar são assadas”, explica Leonardo. “Nosso carro-chefe sempre foi a arepa, ela representa a cultura da Colômbia porque é algo que você encontra em qualquer lugar da Colômbia”, destaca.

A arepa com recheio de carne desfiada (R\$ 32) é o carro chefe da casa. “Nosso maior destaque sempre foi trazer um produto muito bem-feito, que quando o cliente provar sinta que ele está na Colômbia, aquela comida afetiva que te traz lembranças”, afirma o proprietário.

Culinária dos Andes

Com a proposta de trazer a verdadeira essência do Peru para Brasília, o Kipu Bistrô Peruano fica na 107 Norte. “Nosso diferencial é a apresentação de comida tradicional peruana, com receitas autênticas, sabores marcantes e únicos. Cada prato carrega a identidade da gastronomia peruana e proporciona uma experiência rica e memorável”, comenta Ana Sanchez, chefe e fundadora.

Um clássico do país, a indicação da chef é o ceviche (R\$ 65), um dos maiores símbolos da culinária peruana. O prato é realizado com peixe fresco marinado em suco de limão, cebola-roxa, pimentão, coentro, servido com chips de batata-doce e milho. “Para acompanhar, oferecemos o Pisco Sour (R\$ 38), um drink refrescante, equilibrado e perfeito para realçar os sabores do prato”, sugere a chef.

DIVULGAÇÃO



Ceviche do
Kipu Bistrô