

TheBOX participa en la III Edición de 'Tapas a fuego lento' con una degustación gratis

TheBOX participa ofreciendo la degustación gratuita (hasta agotar existencias) de 2 tapas ganadoras de un concurso de blogueros, el 16 y 28 de noviembre y el 2 de diciembre, cocinadas en los electrodomésticos Crock-Pot y Oster; a la venta en sus dos tiendas físicas. Como novedad, en esta edición, los foodies que acudan a degustar estas succulentas maravillas del mundo, podrán aprender a cocinarlas en el taller TheBOX, Cooking TKC (Corredera Baja de San Pablo, 4)

Entre el 16 de noviembre y el 2 de diciembre, la animada zona de triBall, en Madrid, servirá sabrosas tapas del mundo cocinadas a fuego lento.

La peculiaridad de estas tapas es que en su elaboración se ha usado la técnica de slow cooking*, que garantiza sabores intensos y texturas delicadas; se cocinan en los electrodomésticos patrocinadores del evento, especializados en esta tendencia de cocina.

Viajes gastronómicos A FUEGO LENTO by Crock-Pot & Oster ?

Comienza a sentirse el frío en Madrid y nada apetece más que estar al calor de un bar en compañía de un buen pincho o una tapa. No se puede dejar pasar la oportunidad de saborear las apetecibles propuestas que presentan los establecimientos participantes en #IIITapasAFuegoLento, la III ruta de tapas "A Fuego Lento" by Crock-Pot & Oster en la zona madrileña de triBall (triángulo de Ballesta, detrás de Gran Vía), entre el 16 de noviembre y el 2 de diciembre.

Veinte bares y restaurantes de esta zona de tapeo de la capital han diseñado una propuesta de tapa acorde con la climatología de esta estación del año, apostando por la diversidad cultural/gastronómica y con un precio que no supera los 5 €. Su peculiaridad es que, para su elaboración, se han utilizado ollas Crock-Pot de slow cooking o cocción lenta, una tendencia en auge en la cocina española que consiste en recuperar los sabores, olores y texturas de los platos de siempre.

El slow cooking garantiza sabores muy intensos y texturas delicadas, gracias a tiempos de cocción prolongados a bajas temperaturas. Tanto es así que Crock-Pot se está convirtiendo en un objeto de deseo entre los foodies de todas las edades.

Las tapas, que han sido concebidas especialmente para esta ruta, reflejan la creatividad y la gran variedad de estilos y propuestas que pueden disfrutarse en esta zona tan madrileña: cocina tradicional, peruana, de mercado, mexicana, sofisticada, con toques indúes, de Madrid del fetén, oriental etc.

Acerca de TheBox

TheBox es un concepto dentro de Cooking The Kitchen Company, un lugar de encuentros donde todo lo relacionado con la cocina tiene sentido. TheBox es un espacio multifuncional, que combina la

gastronomía con la vanguardia de un barrio emergente (Triball). Un delicioso marco donde compartir cursos, eventos, masterclass, presentaciones, demostraciones de producto y todo aquello que tenga como auténtica protagonista la cocina.

C/ Corredera Baja de San Pablo, 4
Tel: 910 64 94 91
www.cookingtkc.com/thebox

Seguir a TheBOX en:
Facebook: The Box Cooking
Instagram: @thebox_cookingtriball

Datos de contacto:

TheBox Cooking
910 66 51 78

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Electrodomésticos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>