

El chef peruano Edwin Castro prepara el arroz chaufa más grande del mundo

Edwin Castro eleva los Chifa Doromari, sus restaurantes de cocina Chifa (peruana-china) en España, y a toda su cultura a primera línea de actualidad. El próximo 26 de octubre (en el Wanda), el chef se propone batir el Récord Guinness del "Chaufa más grande del mundo" en Madrid. El evento, de entrada gratuita, busca no solo alcanzar este hito gastronómico, sino también reunir a miles de personas para degustar este plato emblemático de la cocina Chifa

El gran desafío: Récord Guinness

Edwin Castro y su equipo en Chifa Doromari con la ayuda de otros chefs y compatriotas se han propuesto batir el Récord Guinness del "Chaufa más grande del mundo". Este proyecto busca superar el récord actual de Turquía de 3150 kilos de arroz frito con un impresionante objetivo: 4500 kilos de arroz chaufa. Este desafío no solo representa un hito significativo para la gastronomía peruana y chifa en España, sino también un compromiso con la cultura del país inca, el emprendimiento y la creatividad culinaria internacional.

Los detalles de este monumental evento son asombrosos:

- 1800 Kg de arroz
- 450 litros de huevo
- 600 Kg de pollo
- 100 Kg de cebolla china
- 50 litros de soja

La preparación y cocción de este plato gigante no es solo un logro gastronómico, sino un acto de celebración cultural y de unión comunitaria. Edwin y su equipo, y todos los restaurantes y marcas que colaboran con el ambicioso proyecto, están felices de compartir esta experiencia única con todos sus clientes y con todos los peruanos que quieran unirse a ellos en este reto mundial. "La unión hace la fuerza y trabajaremos para hacer historia con 'el chaufa más grande del mundo'", dice Edwin.

Edwin Castro: una trayectoria de éxito

Edwin Castro ha recorrido un largo camino desde sus humildes inicios en Virú Trujillo, Perú. Su dedicación, arrojo y talento lo llevaron a Lima, donde perfeccionó sus habilidades antes de trasladarse a España. En Madrid y Barcelona, Edwin ha establecido Chifa Doromari como un faro de la gastronomía Chifa, combinando ingredientes y técnicas peruanas y chinas de manera magistral. Chifa Doromari, con cuatro ubicaciones en Madrid y una en Barcelona, ha conquistado el paladar de los españoles y ha recibido reconocimiento internacional. Edwin ha convertido a Chifa Doromari en un referente de la comida Chifa en Europa y es uno de los chefs más destacados en la gastronomía peruana en España (Premios como el Premio Europeo de Tecnología e Innovación y el Premio Chef Revelación en España).

Chifa Doromari y la Cocina Chifa

La cocina Chifa es una fusión culinaria que combina ingredientes y técnicas de dos de las gastronomías más sofisticadas del mundo: la china y la peruana. Surgió a finales del siglo XIX con la llegada de migrantes chinos a Perú, quienes adaptaron sus recetas tradicionales a los ingredientes locales disponibles. La cocina Chifa es conocida por su equilibrio de sabores salados, dulces y picantes, y por su uso de marinados y salsas que realzan el sabor de las materias primas.

Los Chifa Doromari en Madrid y Barcelona son brillantes ejemplos de esta cocina, los más destacados en España a través de la rica herencia cultural de Castro.

Para más información, de la cocina, el premio y de los restaurantes pueden visitar el perfil de Instagram y TikTok de Edwin Castro (divertidísimos) donde comparte recetas, eventos y momentos destacados de su carrera.

https://www.instagram.com/reel/C6Wr5hZo6r-/?utm_source=ig_web_copy_link

https://www.instagram.com/reel/C73rmy4ovyn/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRIODBiNWFIZ A

Datos de contacto:

globe
GLOBE
686721624

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Premios](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>