

Orlando Creaciones presenta las Gastro Quedadas, un novedoso plan de ocio gastronómico

Orlando Creaciones ha presentado las Gastro Quedadas, de la mano de la actriz Elena Furiase y del chef embajador Iván Sáez, un evento gastronómico experiencial que está creando tendencia en toda Europa. Para optar por un cupo al evento, los interesados deben rellenar el formulario en www.orlando.es/gastroquedadas desde el 9 al 28 de marzo. Los ganadores podrán llevar hasta 4 invitados para disfrutar con su familia y amigos

Orlando -la marca de tomate preferida por los hogares españoles- acaba de presentar de la mano de Elena Furiase las Gastro Quedadas de Orlando Creaciones, un evento gastronómico único, basadas en las novedosas cooking party que ya son tendencia en Europa. De esta manera, los invitados se ponen los delantales para vivir la experiencia gastronómica como verdaderos profesionales. Además, Orlando pone a disposición de los consumidores a Iván Sáez, chef y embajador de la marca, para que les guíe a la hora de hacer las recetas con un ingrediente protagonista muy especial, las nuevas variedades de Orlando Creaciones: Dulce, Intensa y Suave.

Las tres recetas han sido cocinadas en Alfaro (La Rioja), a fuego lento durante más de dos horas para que cualquiera pueda preparar platos elaborados y deliciosos en menos de 25 minutos. Cada una de ellas presenta una personalidad y sabor únicos, diseñadas por Orlando con un objetivo principal: hacer la vida del consumidor más fácil, ya que con estas salsas, incluso quienes no tienen dotes culinarias podrán elaborar platos increíbles.

Las Gastro Quedadas de Orlando, un evento único para cocinar platos deliciosos con Orlando Creaciones y disfrutar juntos

Las 'cooking parties' de Orlando Creaciones o Gastro Quedadas tendrán lugar en Madrid. Durante la primera edición, la actriz y presentadora, Elena Furiase, ha cocinado junto al chef Iván Sáez dos deliciosas recetas en tan solo 25 minutos cada una. Ambas han sido elaboradas con la Receta Intensa de Orlando Creaciones que contiene ajo asado, hierbas mediterráneas (perejil, orégano, tomillo y romero) y aceite de oliva virgen extra.

Estas recetas y muchas más se pueden encontrar en el libro de cocina creado por Iván Sáez, 'Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales', un original recetario dividido por momentos y lleno de consejos, para que ya nadie tenga excusa para no atreverse a cocinar con Orlando Creaciones.

Además, los consumidores podrán cocinar muchas de estas recetas en las diferentes Gastro Quedadas gratuitas que ha organizado Orlando y que estarán abiertas al público en la escuela de cocina Eton Mess (Calle García Luna, 4, 28022, Madrid). Los consumidores podrán optar gratuitamente por cupos para asistir acompañados de amigos y familiares para cocinar, comer y pasar una noche increíble.

Se llevarán a cabo tres Gastro Quedadas, la primera será la Gastro Quedada Dulce el viernes 18 de marzo, donde los consumidores podrán cocinar dos recetas con la variedad de Orlando Creaciones Dulce, tartar de atún y arroz caldoso con pollo y judías verdes. La segunda, será la Gastro Quedada Intensa y tendrá lugar el viernes 25 de marzo, en ella los consumidores cocinarán recetas con la variedad de Orlando Creaciones Intensa, una tosta con ensalada de pimientos asados y un delicioso secreto ibérico con ñoquis de patata. Y por último, tendrá lugar la tercera Gastro Quedada Suave que será el viernes 1 de abril y en la que los asistentes podrán cocinar recetas con la variedad de Orlando Creaciones Suave, una empanada orlandera y unas conchas de pasta rellenas de gorgonzola, calabacín y pera.

Para poder asistir a las Gastro Quedadas de Orlando Creaciones, los consumidores podrán reservar su plaza (Gastro Quedada Dulce, Gastro Quedada Intensa o Gastro Quedada Suave) a través de la página web www.orlando.es/gastroquedadas desde el 9 al 28 de marzo y los ganadores podrán llevar hasta 4 invitados para disfrutar con su familia y amigos. Una vez en ellas, serán recibidos por el chef y embajador de la marca, Iván Sáez, que les explicará la mecánica del evento. Después, el chef entregará a cada uno de los grupos asistentes un pack con los ingredientes de la receta correspondiente y los utensilios necesarios para realizarlas. A partir de aquí, los comensales solo necesitarán 25 minutos para realizar una deliciosa receta con Orlando Creaciones, bajo la supervisión del chef y, después, degustar todos juntos las recetas que han cocinado.

“España está volviendo a la normalidad. Tras dos años de pandemia y restricciones, los españoles tenemos ganas de salir y de quedar con nuestros amigos y familiares. Y por supuesto, qué mejor que hacerlo disfrutando alrededor de una mesa, y haciendo una de las cosas que más nos gusta: comer” afirma Elisenda Picola, directora de marketing de Orlando. “Por ello, desde Orlando queremos animar a toda la gente a reunirse de nuevo con estas Gastro Quedadas de Orlando Creaciones, un evento gastronómico único en el que vivirán una experiencia inolvidable.”

Dulce, Intensa y Suave: así son las tres recetas Orlando Creaciones

Refinada, dulce, armoniosa y alegre así es Orlando Creaciones Dulce. Con la cebolla caramelizada, las chalotas y el aceite de oliva virgen extra que contiene como base, se consigue una armonía de sabores para el paladar, aunando sabor, dulzura y sutileza. La receta Dulce es la propuesta más golosa de esta nueva gama, que aporta a los platos un toque diferencial y lleno de frescura.

Esta variedad es perfecta para combinar con pastas, todo tipo de arroces: secos, caldosos y cremosos, pescados y aves como el pollo o el pavo. Desde linguinis con langostinos, arroz cremoso de espinacas, champiñones y pavo o tartar de atún, hasta un delicioso pollo picantón asado con papas canarias. Todas estas recetas se pueden realizar con el sabor tan particular y superior de Orlando Creaciones Dulce.

Orlando Creaciones Intensa es pasional y está llena de carácter, lo que la convierte en la opción perfecta para convertir cualquier receta en un plato emocionante e intenso, revolucionando la cocina mediterránea. El maridaje del tomate con el ajo asado, las hierbas mediterráneas (perejil, orégano, tomillo y romero) y el aceite de oliva virgen extra es la compañía perfecta para elevar el sabor de pizzas, tostas y carnes, intensificando sus atributos y dándoles un carácter más aromático.

Una pizza con jamón ibérico, calabacín y tomates cherrys, una tosta de rosbif con rúcula y parmesano o un secreto ibérico con ñoquis de patata, son solo algunas de las deliciosas recetas que el consumidor puede elaborar con Orlando Creaciones Intensa.

Por su parte, Orlando Creaciones Suave es sofisticada, delicada y placentera. Su discreto carácter hace que los platos sean más sabrosos gracias a su base de pimiento asado, cebolla y aceite de oliva virgen extra. Esta variedad combina a la perfección con todo tipo de elaboraciones veggie, como una deliciosa moussaka de verduras o unos fettuccine con calabaza salteada y queso ahumado o la ratatouille orlandero.

Orlando Creaciones premiado por los consumidores como Producto del Año 2022

Orlando ha sido premiada con su última innovación, Orlando Creaciones, como Producto del Año 2022 por más de 10.000 consumidores en España. La nueva gama es un producto sin precedentes en su categoría. Orlando Creaciones superó con éxito la encuesta sobre innovación que realiza la organización del Gran Premio a la Innovación, en la que el 90% de los consumidores aprecian su sabor, su textura y su envase, superando así la puntuación de otros productos competidores de la categoría. Y es que esta nueva gama representa una apuesta disruptiva en su categoría, con tres salsas diseñadas con un objetivo principal: hacer la vida del consumidor más fácil, ya que con ellas, incluso quienes no tienen dotes culinarias podrán elaborar platos deliciosos de manera rápida y sencilla.

“Con estas Gastro Quedadas queremos que el consumidor viva una experiencia gastronómica inolvidable y que descubra todos los beneficios y sabor de la nueva gama Orlando Creaciones, compuesta por tres variedades únicas: Dulce, Intensa y Suave”, detalla Iván Sáez. “Para mí es un honor poner mi granito de arena y todo mi conocimiento para que los consumidores vengan a desconectar y disfrutar, cocinando deliciosas recetas y pasando un rato divertido”.

Descarga de imágenes del evento

Descarga del libro de recetas de Orlando Creaciones

Datos de contacto:

Alicia Ruiz Alcalde
618655448

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Sociedad Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>