

**Para publicación inmediata:**

**Contacto:**

Megan Sterritt

KWE Partners

786.247.4812

sterritt@kwepr.com

**Grand Velas Riviera Maya trae calor a la mesa con su salsa de chile habanero**

**Riviera Maya, México (1 de septiembre de 2016) –** El chef Ricardo de la Vega del restaurante Frida de Grand Velas Riviera Maya, pone a prueba el paladar de los amantes de la comida con su receta de salsa de chile habanero. La salsa fue creada para representar los sabores de México; realza las especies y esencias tradicionales, como: la acidez del limón y lo picante del habanero, así como el ahumado. Además de ser un complemento de platillos caseros, la salsa es buena acompañante del pescado y marisco, ceviche, pollo, tacos o carne asada.

Ingredientes: salsa de chile habanero

* ¾ taza de chile habanero, en pedazos
* ½ taza de ajo pelado
* ½ taza de cebolla blanca
* taza de jugo de limón
* ¾ taza de zumo de naranja
* cucharadas de aceite de oliva
* 6½ cucharadas de aceite de carbón
* cucharadas de salsa de soya
* ¾ taza de mayonesa
* ½ cucharada de goma de xatano
* cucharada de orégano
* ½ cucharada de sal
* ½ cucharada de pimienta

Preparación

Aceite de carbón: coloca cuidadosamente un carbón caliente en un litro de aceite de oliva. Tapa la mezcla, para mantener el humo dentro. Déjalo reposar unos minutos y luego remueve el carbón, obtendrás el aceite perfumado; ponlo a un lado.

Salsa: en un sartén caliente pon a freír el chile habanero, la cebolla y el ajo. Cuando estén tostados, colócalo en una licuadora agregando el aceite de carbón y los otros ingredientes, y mézclalo. Al final sazona con sal y pimienta al gusto.

En Octubre, de la Vega será uno de los cinco chefs anfitriones de Best of Mexico en Riviera Maya, donde se presentarán las nuevas tendencias de la alta cocina mexicana. Grand Velas Riviera Maya invitó a cinco de los mejores chef mexicanos reconocidos internacionalmente, para compartir su creatividad, talento y pasión por la cocina mexicana a través de este evento gastronómico. Encabezado por Zahie Téllez, Carlos Gaytán, Francisco Ruano, y Mikel Alonso, el evento tendrá un menú de degustación de 10 platillos, estos con ingredientes y condimentos de todo México. Este se ofrecerá durante cuatro noches y viene dentro de la tarifa diaria para los huéspedes.

Las tarifas van desde los $393 dólares por persona, por noche en base a ocupación doble. El plan Todo Incluido consiste de hospedaje en amplias suites, menú a la carta en restaurantes gourmet de especialidad, bebidas de marcas premium, 24 horas de servicio a la suite, gimnasio, impuestos, propinas y más.

Para reservar u obtener mayor información sobre Grand Velas Riviera Maya, llame desde México al 01 800 832 9058, desde E.U.A. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del mundo al 52 322 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a reservas@velasresort.com, o bien, visitar <www.rivieramaya.grandvelas.com.mx>.

**Sobre Grand Velas Riviera Maya:**

Establecido en 83 hectáreas de áreas verdes, manglares y arena blanca de la Riviera Maya, este resort Todo Incluido de Lujo está reconocido con 5 Diamantes por la AAA y es miembro de The Leading Hotels of the World. Los clientes pueden elegir su hospedaje en tres ambientes separados; uno exclusivamente para adultos que brinda confort a través de las amenidades de lujo frente al mar, y los dos ambientes familiares restantes con vista al mar o a la naturaleza de la Riviera Maya. Sus amplias 539 suites con más de 100 m2 cada una, cuentan con balcón y algunas de ellas con piscina de inmersión privada, además de amenidades como un minibar surtido diariamente, Wi-Fi, productos de baño marca L’Occitane, tequila artesanal y cafetera Nespresso. Los baños poseen regaderas con puertas de vidrio, Jacuzzi y muebles o interiores de mármol. Los ocho restaurantes brindan un recorrido culinario por México, Europa y Asia. Cocina de Autor, liderado por los reconocidos chefs Bruno Oteiza, Mikel Alonso y Xavier Pérez Stone, fue acreedor de los 5 Diamantes por la AAA, y fue el primer restaurante del mundo de un Todo Incluido en ganar esta prestigiosa distinción. El Spa es miembro de The Leading Spas of the World y es el más grande de la región con más de 8,300 m2 de espacios; ha sido reconocido por sus tratamientos auténticos y su Viaje por Agua de siete estaciones. Otras características incluyen servicio a la suite y de Concierge personal las 24 horas; tres albercas, dos gimnasios y deportes acuáticos; dos Clubs de Niños y un Teen’s Club; bares como el Karaoke Bar, Koi Bar y Piano Bar; y por último, un Centro de Negocios. El resort ofrece más de 8,400 m2 de espacios y áreas exteriores para reuniones o eventos, además de poseer un Centro de Convenciones de más de 3,300 m2, con una capacidad de hasta 2,700 invitados. Este hotel ha ganado numerosos reconocimientos por parte de Travel + Leisure, Condé Nast Traveler, USA Today y muchas otras revistas y compañías importantes a nivel internacional. En 2015, fue integrado al Salón de la Fama de TripAdvisor por haber obtenido el Certificado de Excelencia por cinco años consecutivos; su Spa de Autor fue galardonado como “Best Luxury Resort Spa – The Americas” en los World Luxury Spa Awards 2014. Grand Velas Riviera Maya fue creado y es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario principal, fundador y Presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela, Vicepresidente de la compañía.