



Brasas Ancestrales

Taller inmersivo de asado



Domina el arte de las brasas

Este taller te llevará **de lo básico a lo avanzado**, cubriendo cada paso del proceso parrillero.



Steven Hurtado de **Vikings Grill**, es influencer parrillero, chef y propietario de Fuegos, un restaurante de parrilla de autor en el Centro Histórico de Quito.

Ha colaborado con destacados parrilleros como Luciano Luchetti de Locos x el Asado, además de chefs y restaurantes de la región, en la creación de recetas, maridajes y experiencias gastronómicas.

Es juez certificado internacional de la World BBQ Association, avalando su criterio técnico en competencias a nivel global.

Especialista en diseñar nuevas propuestas a la brasa, experiencias gastronómicas a la parrilleras



Pablo Vintimilla es parrillero e influencer conocido como **Pablo Brasas**, enfocado en la cultura del fuego y la carne. Su enfoque integra innovación como motor para la experimentación y el desarrollo de recetas que transforman la parrilla en una experiencia única.

Es juez certificado internacional por la World BBQ Association, lo que respalda su criterio técnico y conocimiento a nivel global.

A través de su marca, educa sobre cortes, técnicas y elementos de parrilla.

Conocimientos básicos

Cómo encender el carbón correctamente:

Técnicas para un fuego eficiente y duradero.

Utensilios básicos del parrillero:

Herramientas esenciales para un buen asado.

Cómo afilar tu cuchillo:

Precisión y seguridad en cada corte.

Limpieza de la parrilla:

Para mantenerla siempre lista y funcional.

Preparación previa

Selección de cortes de carne: Cómo elegir los mejores cortes según la técnica y el tipo de carne.

Preparación de la carne antes del fuego: Desde marinados y salado hasta el reposo ideal para potenciar los sabores.

Rubs caseros: Aprende a preparar mezclas de especias únicas que realzan los sabores de cada tipo de carne.

Temperatura ideal: Descubre el momento exacto para llevar tus preparaciones al fuego.

Técnicas de cocción

Parrilla abierta: La técnica clásica que te permitirá dominar el control del calor y lograr el sellado perfecto.

Barril: Un método innovador que concentra los sabores, ideal para carnes jugosas y llenas de sabor.

Cocción al disco: Perfecta para preparaciones rápidas y con combinaciones de ingredientes únicas.

Asado a la cruz: Una técnica tradicional que combina la espectacularidad con un sabor inigualable, ideal para grandes celebraciones.



Preparaciones esenciales

Res: Técnicas para resaltar el sabor y la jugosidad en cada corte.

Pollo: Aprende a conseguir piezas tiernas, sabrosas y perfectamente cocidas.

Cerdo: Domina la cocción perfecta de un corte seleccionado, destacando su sabor y textura.

Embutidos: Secretos para asarlos a la perfección y aprovechar su sabor al máximo.



Acompañamientos

Chimichurri artesanal: La clásica salsa de hierbas y especias que realza cualquier preparación a la parrilla.

Ensalada grillada: Una opción innovadora para acompañar tus cortes con vegetales asados al fuego, llenos de sabor.

Ají casero: Un toque picante preparado con ingredientes frescos para complementar tus carnes a la perfección.

Mantequillas: Combinación perfecta de especias para complementar tus cortes



Cata maridaje

Dirigida por **Sommelier**, donde descubrirás cómo combinar las preparaciones con una exclusiva selección de **vinos premium**.

¿Qué incluye el taller inmersivo?

- **Taller inmersivo** impartido por **Steven Hurtado** de **Vikings Grill** y **Pablo Vintimilla** de **Pablo Brasas**.
- **Carnes premium**, ingredientes de calidad y todas las herramientas necesarias para cada preparación.
- **Degustación completa** de todos los platos elaborados.
- **Recetario digital** exclusivo con todas las recetas y técnicas de la Masterclass.
- **Certificado oficial** de asistencia al taller avalado por la **APE** (Asociación de Parrilleros del Ecuador).
- **Cata-maridaje** de vinos premium.
- **Sorpresas y regalos** exclusivos de nuestros auspiciantes.



Brasas Ancestrales

Fecha: Sábado 11 de Abril 2026

Hora: 11:00 a 16:00 horas

Lugar: Hacienda - Cumbe - Cuenca
Incluye Transporte

Precio normal \$140

Preventa: \$110

hasta el 26 de marzo

Los valores no incluyen IVA

Reserva tu cupo al:

 **099 634 8591**

 **096 298 0948**

Auspician:



ALIMENTOS DE VERDAD
SABOR DE VERDAD

BEERKINGO

