

PÍA LEÓN

Pía León es una mujer peruana que se ha convertido en una de las figuras más importantes de la gastronomía peruana y de América Latina.

Es conocida por dirigir la cocina de Central en Lima, Perú junto con su esposo Virgilio Martínez. Central es uno de los mejores restaurantes de la capital y obtuvo la posición No.1 en los Latin America's 50 Best Restaurants durante tres años consecutivos con Pía al mando.

León quiere hacer famosa la cocina peruana a través de los ingredientes típicos del país, como la quinoa, la maca y la nuez de Bahuaja.

Desde pequeña, Pía trabajó en el negocio de cocina de su mamá. Más tarde estudiaría en la escuela de gastronomía Cordon Bleu en Lima.

Trabajó en lugares como el Hotel Ritz de Nueva York, y más tarde se uniría a la cocina de Virgilio Martínez.

Como chef y jefa de cocina, León trabaja en una cocina basada en la equidad de género, en la que tiene contratados al mismo número de mujeres que de hombres.

Contesta a las siguientes preguntas:

1. ¿A qué se dedica Pía León?
2. ¿Qué restaurante de Lima dirige?
3. ¿Qué premio ha ganado tres veces seguidas trabajando en ese restaurante?
4. ¿Dónde estudió?
5. ¿En la cocina que dirige, hay trabajando más hombres que mujeres?
6. ¿En qué hotel de Nueva York trabajó?
7. ¿Qué ingredientes le gusta usar en su cocina?
8. ¿Te gustaría probar alguna receta suya? ¿Por qué?

