



Busca en Directo al Paladar

- Home
- Bebidas
- Cocina Popular Mexicana
- Ingredientes y Alimentos
- Recetas
- Restaurantes
- Más »

NO TE PIERDAS » [Gastronomía mexicana](#) [Repostería](#) [Recetas de Primavera](#) [Recetas para niños](#) [Día del Padre](#)

« Elsa Olmos, ganadora del premio The Best Restaurant Dessert, en Mesamérica 2014

31 de mayo de 2014 | 01:43 CET



 **Mary Soco**
 Google+
 @cocinamuyfacil
 Editor en Directo al Paladar



Síguenos

Newsletter:



 Versión móvil



Sin Comentarios 

Elsa Judith Olmos Huerta es el nombre de la chef pastelera del restaurante Corazón de Tierra, ubicado en Ensenada, Baja California y considerado uno de los 50 mejores restaurantes de América

“**Rábanos, epazote y jengibre**”, fue el nombre que la repostera le dio a su dulce platillo, mismo que logro darle el reconocimiento como **Mejor pastelero de restaurante 2014**, pero además, obtuvo el premio **Mejor postre de restaurante Chocolate**, ambos premios otorgados por el restaurante **EspaiSucre**, fundado por Jordi Butrón y Xano Saguer.



El jurado, estuvo presidido por **Pierre Hermé**, repostero francés considerado como el Picasso de la pastelería. Elsa, comentó a los medios, que en su platillo buscó armonizar los sabores de temporada de su tierra y fue el resultado de dos de los postres que más gustan en el restaurante Corazón de Tierra.

Para antojar su paladar, les diré que el postre ganador, era un **bizcocho de jengibre, con crema de rábano negro, helado de flor de hinojo y salsa de epazote**, una combinación de ingredientes y texturas, sencillamente espectacular.

Imágenes | [César Vázquez](#) | [Corazón de Tierra](#)

Categorías **Chefs**

Tags **Gastronomía mexicana** **Mesamérica** **Elsa Olmos**

PUBLICIDAD

Artículos recomendados