



Madrid, 22 de julio de 2015

Estreno mañana jueves 23 de julio a partir de las 21:45h

Heston Blumenthal rinde homenaje a la comida típica británica en la nueva temporada de “Espectaculares y comestibles”

- El *factual* se suma al sello “Energy food” en la línea de “Restaurante imposible”, “Crónicas carnívoras” o “Sabotaje en la cocina”, entre otros

Unos gigantescos *fish & Chips*, un original helado de guisantes, espectaculares *roast beef*... El chef Heston Blumenthal, con tres estrellas Michelin, rinde homenaje a la comida típica británica en la nueva temporada de “Espectaculares comestibles” que **Energy estrena el jueves 23 de julio a partir de las 21:45h.**

Basado en típicos platos ingleses, Blumenthal crea geniales y enormes versiones de comidas dando su toque personal. Durante esta temporada, el famoso chef elaborará unos peculiares *fish & chips*, arena comestible o patatas fritas de chocolate, entre otros menús.



En cada una de las entregas, Heston se desplazará a distintas localidades de Gran Bretaña para mostrar sus dotes culinarias. Una vez finalizada la elaboración de sus platos, mostrará al público asistente, en una espectacular puesta en escena, el resultado final compartiendo con ellos estos insólitos menús.

“Espectaculares y comestibles” se suma así al sello “Energy food” de curiosidades gastronómicas, en la línea de “Restaurante imposible”, “Crónicas Carnívoras” o “Sabotaje en la cocina”, entre otros.

Heston Blumenthal, uno de los mejores cocineros del mundo

Propietario de The Fat Duck, restaurante con tres estrellas Michelin situado en Bray (Irlanda), Heston Blumenthal es, junto a Ferrán Adriá, el cocinero que suele encabezar las clasificaciones de mejores cocineros del mundo en la actualidad. Blumenthal es famoso por su aportación científica a la gastronomía a través de su innovador estilo de cocinar.



GABINETE DE PRENSA

MEDIASET España.



@mediasetcom

/mediasetesp

www.mediaset.es/mediasetcom