

FRANCESCO'S

¿Quién dijo “FAST FOOD”?

Olvídate de falsos mitos porque la Pizza no es el producto pesado, proyectado en los sueños de Homer Simpson y conocido como “Fast Food”, sino un beneficioso, dietético y rico alimento mediterráneo, si se elabora bien, cuyo uso proviene del antiguo Egipto, cuando se preparaban masas de cereales aliñadas con queso y hierbas como plato estrella. La pizza está compuesta por una gran cantidad de ingredientes y nutrientes, muy recomendables para el organismo, por eso, desde Francesco's, tras años de investigación y desarrollo en el laboratorio creado por el Chef, nos explican la cantidad de beneficios que tiene este manjar indiscutible y, nos presenta la “Green Bro”, una de sus pizzas más “healthy”. www.francescos.es. Precio: 13 €



Es natural... Uno piensa en Pizza e instantáneamente le vienen a la cabeza imágenes de película americana, de un partido de fútbol, sofá, amigos y, cómo no, el mejor acompañante de la velada: una rica masa con tomate, mucho queso y más calorías. Todo un estereotipo que Francesco, artífice de la #mejorpizzadelmundo, viene a desmontar.

Y es que, lejos de lo que se suele pensar, la Pizza resulta ser un alimento sano y equilibrado, que se debe incluir en toda dieta, precisamente por la variedad de ingredientes que lleva y todos los nutrientes que mezcla en su composición, la gran mayoría provenientes de la Dieta Mediterránea. ¿Puede ser un alimento “healthy”?

Desde la composición de la masa, que ya de por sí lleva ingredientes como harina, agua, aceite y sal –muy recomendados para seguir una dieta sana y saludable-, hasta los “toppings” o añadidos que lleva, como el tomate o la mozzarella (la de Francesco, 100%leche) rica en proteínas animales. Todo sano y positivo para nuestro cuerpo. Además, el uso de las hierbas aromáticas le otorga una función antiséptica y depurativa para el organismo.

Pizza Green-Bro

Para los amantes de la comida “healthy”, Francesco's también tiene una opción de lo más saludable. Una pizza con una base de ingredientes entre los que destacan el brócoli, el tomate y el huevo.

Su base, como siempre, es la maravillosa masa elaborada por el Chef de la casa, con una fermentación de entre 24-72 horas tras la cual, comienza a prepararse este delicioso bocado. Una vez amasada con el tradicional método italiano, se cubre con una sabrosa salsa de tomate y los ingredientes protagonistas, con un regusto sano que vuelve locos a los apasionados del movimiento “green”.

Brócoli, una suave mozzarella de búfala y yema de huevo con un toque picante, terminada con unos filamentos de guindilla que cierran tan exquisita combinación. Suena bien, pero sabe mucho mejor. Por eso, no debes perder ni un segundo más y acercarte a probarla en Francesco’s. (C/ Fuencarral 57)

Acerca de Francesco’s Pizza

Desde su pequeño restaurante neoyorquino en la calle Fuencarral, 57 de Madrid, ofrece a todos los madrileños la posibilidad de constatar la gran diferencia con todo lo que se ha visto anteriormente. La nueva pizzería Francesco’s abrió en el centro de Madrid tras el éxito arrollador cosechado por Francisco Javier Rodríguez Monío en su restaurante italiano Francesco’s Pizza de Alcalá de Henares, siendo en tiempo record ensalzado por la crítica y el público, su principal valedor.

Su nueva apuesta se caracteriza por el tradicional horno de leña, procesos artesanales de cocción y fermentación, materias primas de primera calidad, ingredientes actuales, una técnica y dedicación insuperables y un inconfundible estilo neoyorquino.

Las pizzas de Francesco son sanas, ligeras y muy equilibradas ya que provienen de años de Investigación y Desarrollo en el Laboratorio creado por el Chef en su búsqueda de la pizza perfecta. La masa de Francesco’s lleva una fermentación de 48 a 72 horas consiguiendo así una textura ligera y deliciosa. La mozzarella de las pizzas Francesco’s es 100% leche de vaca de la sierra de Guadarrama, una de las mejores y más exquisitas.

Todas las pizzas se cuecen al momento en el Horno Francesco’s, otro de los estandartes de la marca, construido en una de las fábricas de hornos más legendarias del mundo. La poderosa máquina puede alcanzar mil grados, y permite preparar una pizza en 3 minutos ante el dichoso cliente que puede contemplar todo el proceso en modo Show Cooking. Sólo se pueden encontrar hornos como este en lugares míticos como Roberta’s Pizza, la pizzería más famosa de Nueva York o Mercato de Shanghai

Fuencarral, 57, 28004 Madrid

phone: +34 915 59 13 00

Horario de 12.00 a 00.00h

<http://www.francescos.es/>

 /francescospizza

 /francescopizza

 /francescos.pizza