

SOCIEDAD

sociedad@elcomercio.com

El cebiche picante de Perú gusta más

En la capital existen ocho restaurantes de comida peruana. Cinco chefs revelan los secretos del sabor de la gastronomía de este país vecino.

OPINE SOBRE LA NOTICIA TAMAÑO TEXTO: [a](#) [a](#) [a](#)

0 OPINIONES VOTA RESULTADO 0 VOTOS

TIEMPO DE LECTURA: 4'59" NO. DE PALABRAS: 749

COMPARTA:

Redacción Sociedad

Un aroma a cebollas, pescado y un olor nuevo, similar al del ajo recién triturado, emana de un plato blanco y rectangular. "Ese olor es el del ají molido, que es un ingrediente fundamental del cebiche peruano", explica Daniel Lariega, chef del Segundo Muelle, una franquicia que acaba de abrir un local en Quito.

El cebiche peruano es uno de los 492 platos típicos registrados en ese país y ahora una de las preparaciones buscadas en Quito.

Su fama se debe a que es un plato sin curtir como lo indica Lariega. Se hace con el pescado crudo y no es macerado previamente en limón, lo que dista del cebiche ecuatoriano, que se prepara con el pescado cocido y curtido en limón.

El cebiche picante es lo que más piden en los ocho restaurantes de comida peruana existentes en Quito. Solo en Ingrid y Gastón, ubicado en La Coruña N32 - 302 y González Suárez, se venden 300 platos a la semana.

En el Segundo Muelle, en la Isabel La Católica N24-883 y Gangotena, salen un promedio de 80 cebiches en el día. En el Hotel Sheraton, 400 a la semana. En el Zazu, en la Mariano Aguilera 331 y La Pradera, 50 diarios.

La comida del país del sur está ingresando con fuerza a Quito. El chef Jesús Rojas, del Hotel Sheraton, dice que es porque el Perú se animó a hacer gourmet la comida típica. "Desde hace unos 10 años existe este 'boom' por la cocina en nuestro país. En Lima hay un programa de televisión. Ahí un chef se dedica a buscar los platos típicos, los hace gourmet y los vuelve famosos".

Daniela Arteaga, una quiteña, comenta que le encanta el cebiche peruano. "Me gustan los mariscos y el picante. Procuro comerlo por lo menos una vez al mes", indica mientras saboreaba uno, el lunes en la tarde en el Segundo Muelle. Este plato cuesta USD 8, que es el precio promedio en estos restaurantes.

El chef José Viena, de Carmen y Casale, ubicado en Cumbayá, (junto al estadio de El Nacional) señala que la comida peruana se vende por la pinta. "Todos los platos los decoramos muy bien. Por ejemplo, el cebiche es servido con choclo y camote. Ponemos el camote gratinado y en rodajas y no en trozos como lo servirían en cualquier casa o mercado".

Como explican los tres expertos, la particularidad de esta comida se debe a que es el resultado de tres coincidencias. La primera es que en Perú hay 83 microclimas y por tal razón hay mucha diversificación de productos. Por ejemplo, existen 3 000 tipos de papa, 70 clases de maíz, 10 tipos de ajíes. Únicamente en Ica, en el sur de Lima, crece la uva quebranta de donde se obtiene el pisco, una bebida tradicional.

Otra coincidencia es el mestizaje de la comida. Hay influencia de la gastronomía española, musulmana, africana, francesa, china, japonesa e italiana.

"Todos los que llegaron dejaron algo y lo mezclamos y sale lo que sale", sostiene Alexander Lau, del restaurante Zazu. La última coincidencia es la gran variedad de mariscos.

"Me gusta la comida peruana. Es un sabor distinto. Además, está de moda. La sirven en los eventos sociales", cuenta la quiteña Berta Guzmán, de 56 años.

Lau dice que el cebiche solo es el enganche, pues luego las personas prueban platos como el arroz con pato, la papa canaria, el tiradito, anticuchos, entre otros.

Estos restaurantes también tienen acogida por los postres. Perú tiene 250 tipos. La chef Fiorella Barcés explica que el suspiro limeño es un dulce muy buscado por su sabor delicado. Es similar al flan de vainilla con merengue. Eso sí tiene el azúcar bien cargado como todos los postres.

También está el guargüero, que se prepara con yemas, pisco, canela, todo esto enrollado en una pasta. "Es realmente encantador", señala Genaro Moreno, un ambateño que el martes en la tarde degustaba de este postre en el Hotel Sheraton. También está el mana, a base de yemas y leche, el arroz con leche y masamorra, eso por nombrar algunos...

Cebiche peruano

Ingredientes

Para seis personas

1 kilo de pescado (lenguado o tilapia)

10 limones (pequeños)

10 gramos de jengibre

3 dientes de ajo

2 ramas de apio

1 ají rocoto

1 cebolla paiteña

40 gramos de choclo

1 kilo de camote

1 rama de apio

Preparación

Lave y corte en trozos medianos y uniformes el pescado (separe en un plato). En la licuadora muele el ajo, el jengibre y el rocoto. Añada el zumo que consiguió de los 10 limones. Aparte pique la cebolla como para un curtido. En una olla cocine el choclo desgranado y deje enfriar. Lo mismo haga con el camote (amarillo).

Al servir mezcle el pescado con el zumo de los aliños y ponga sal. Añada cebolla, el apio picado. Acompañe con camote y choclo.



En el Swissotel. Varios chefs de los diferentes restaurantes existentes en la capital presentaron los platos típicos del Perú. Foto:EL COMERCIO

Platos típicos de Perú

DE ÚLTIMA HORA

- 11:10 Tribunal deportivo retiró a Bolívar título de campeón de fútbol boliviano
- 11:08 El Lyon anunció que terminó su campaña de fichajes
- 11:06 Liberia de Costa Rica goleó 3-0 a Real España en Copa Champions de Concacaf
- 11:04 El técnico del Tottenham ve posible el fichaje de Huntelaar, del Real Madrid
- 11:02 Ronaldo ha sido un padre para mí: Kaká
- 10:52 Universitario sigue líder en fútbol de Perú al vencer a bicampeón San Martín
- 10:40 El Hannover descarta al paraguayo Cuevas tras partido de prueba
- 10:30 Elano se suma al Galatasaray de Turquía
- 11:25 Hombre escandaliza a Arabia Saudita con confesión sexual en TV
- 11:11 Mujeres embarazadas deben ser prioridad para vacuna contra el AH1N1, según expertos

