

COMIDA

RESTAURANTES PERUANOS

Conoce la diversa cocina peruana en Austin

A la herencia inca se unen influencias de otras naciones.

Por **Claudia Alarcón**
¡Ahora Sí!

Por seis años consecutivos, Perú ha sido galardonado con el premio Mejor Destino Culinario del Mundo por el World Travel Awards, considerado “el Oscar de la gastronomía.”

Y es que su comida es el resultado de sabores y cocinas de cuatro continentes, ya que los peruanos han sabido incorporar a su herencia inca la gastronomía de inmigrantes provenientes de culturas como la española, italiana, africana, japonesa, china y francesa.

La extensa biodiversidad ecológica del país provee una inmensa variedad de ingredientes y tradiciones culinarias regionales - siendo las principales la Costeña (marina y criolla), la Andina, y la de la Selva- y una constante reinención de platos. Por ejemplo, la chifa es una fusión de las cocinas cantonesa y peruana, y los restaurantes que sirven estas especialidades son muy populares en Perú.

En Austin, Lima Criolla sirve comida casera. “Nuestros platos son tal cual las recetas de las abuelitas, como si visitaran una casa familiar en Perú”, dijo Susana Vivanco, dueña del restaurante. En su menú se encuentran

populares platillos como papa a la huancaína, jalea mixta, ají de gallina, pollo a la brasa, causa limeña, carapulcra, adobo de puerco, lomo saltado, bistec a lo pobre, y frijol con seco. Para el postre hay picarones, suspiro limeño y alfajores, y entre las bebidas no pueden faltar la chicha morada y el icónico Pisco Sour.

“Muchos clientes que han visitado Perú se transportan en el tiempo y reviven sus memorias”, dijo Vivanco. “Hemos tenido una excelente acogida por nuestros compatriotas y nos sentimos orgullosos de ser representantes de la gastronomía peruana en Austin”.

El restaurante Yuyo presenta una propuesta más moderna, con un menú que incluye platillos peruanos interpretados por la chef Maribel Rivero, cuya curiosidad por sus raíces bolivianas la llevó a viajar por Sudamérica.

“Lo que más me atrajo de la cocina peruana fue el cebiche”, dijo Rivero. La chef, quien creció en San Antonio, nunca había probado un cebiche preparado de esa manera. A diferencia del ceviche mexicano, el cebiche peruano va ligeramente marinado, no lleva jitomate, y se sirve con camote hervido, cancha (maíz tostado) y choclo (maíz sancochado). “Ahora puedo ver por qué se le considera el plato nacional del Perú”, dijo la chef.

Vale la pena probar todos los distintos



Trucha del ártico con curry al estilo nikkei, un platillo creado por los chefs Jay Huang y Julio César Florez del restaurante Lucky Robot. CORTESÍA JAY HUANG

cebiches que preparan aquí, especialmente acompañados de uno de sus cocteles especiales. Yuyo es el nombre con que se conocen varias especies de plantas comestibles andinas, y una nutritiva alga marina que se utiliza en otro aspecto interesante de la gastronomía peruana, *nikkei*.

La cocina *nikkei* fue creada por los descendientes de unos 700 inmigrantes japoneses que llegaron al Perú en 1889 para trabajar en las haciendas azucareras y algodóneras. Al no tener acceso a los ingredientes que usaban en Japón, buscaron alternativas para reemplazarlos y sin querer crearon una gastronomía propia. Los restaurantes de sus descendientes ofrecían comida peruana preparada con

ingredientes japoneses como el kion (jengibre), ajinomoto, vinagre de arroz, aceite de ajonjolí, y wasabi.

Julio César Florez, oriundo de Lima y uno de los chefs del restaurante japonés Lucky Robot, dijo que para los años ochenta la cocina *nikkei* se había establecido en el país, con platos como el pulpo al olivo (pulpo cocinado, cortado en láminas y servido con mayonesa de aceitunas de botija), el tiradito (corte delgado de pescado crudo servido con leche de tigre), y pescado chita frito al ajo, entre otros.

“No servimos platos *nikkei* tradicionales, pero usamos la misma filosofía que los inmigrantes japoneses en el Perú, con ingredientes y preparaciones peruanas en algunos de nuestros platos”, dijo

Florez.

Además de incluir sabores peruanos en algunos de sus platos, los fines de semana ofrecen especiales que contienen ingredientes como ají rocoto, cancha, choclo, papa amarilla, lúcuma, y preparaciones como salsa acebichada, tacu tacu, chupe, ocopa, y más.

“La reacción ha sido muy positiva”, dijo Florez. “Tenemos visitantes que ahora esperan este tipo de cocina, incluso peruanos que después de probar la comida preguntan si hay algún peruano en la cocina”.

Además, apunta que algunas granjas locales ya están sembrando cosechas peruanas, y eso va a permitir que la comida peruana siga creciendo en Austin.

Sigue a Claudia en Twitter: @

SI VAS...

■ **Lima Criolla:**
6406 N Interstate 35
Frontage Rd #1550
512-323-5404
<https://limacriolla.com>
Celebrará la Independencia del Perú del viernes 27 al domingo 29 de julio con nuevos platillos, salsas, postres y bebidas. Además, el grupo de música andina Vientos de Paz tocará el viernes 27 (5-8 p.m.), el sábado 28 y el domingo 29 (2-5 p.m.). El sábado de 9 p.m. a 1 a.m. celebrarán con una Peña Criolla con músicaailable del grupo de Matices del Perú. Reserva tu mesa llamando o mandando un texto al 512-431-3116.

■ **Yuyo:**
900 Manor Rd
512-919-4147
yuyoaustin.com
Yuyo ofrecerá el cóctel Lima Libre y el platillo de arroz chaufa del jueves 26 al domingo 29 para celebrar la Independencia de Perú.

■ **Lucky Robot:**
1303 S Congress Ave.
512-444-8081
luckyrobotrestaurant.com

ahorasi.com

» Entra para ver un glosario de platillos peruanos.