

LA CUINA PERUANA

Si vius a Barcelona, segurament hauràs sentit que fa poc que s'ha obert un nou restaurant peruà. Potser també algun amic o amiga t'ha proposat anar a provar-lo en lloc de repetir una altra vegada el xinès o el japonès de sempre. És un fet: la cuina peruana s'ha posat de moda i, gairebé, qui la prova, repeteix.

Si t'agrada el peix cru, els marinats, el contrast entre dolç i salat, i les fruites exòtiques, doncs gaudiràs de qualsevol varietat de *ceviche*. Tot i que la cuina peruana és molt més que això! Des de guisats de pollastre o porc acompanyats de brous densos a més de molt gustosos, fins a les *empanadilles* o la tradicional causa *limenya*: un pastís fred de patata, alvocat, pastanaga, olives negres, ou cuit, tonyina o pollastre.

Tornant, però, al seu plat més internacional, el *ceviche*, val la pena repassar una mica la versatilitat d'aquesta mena de còctel de peix amb blat de moro torrat i ceba crua. Segons el gust del comensal, podrem ficar-li distints tipus de marinat..., encara que tots portin llimona i coriandre. A més de peix - normalment mero, corbina, llobarro o, en general, qualsevol peix blanc amb textura llisa- podem trobar també *ceviches* de gambes o mariscs veritablement deliciosos.

La varietat de la gastronomia peruana es reflecteix també en el preu. Avui, a Barcelona, pots gaudir d'àpats de cuina peruana en llocs exclusius, mentre que també trobaràs sopars molt autèntics, entre els 18-25 euros, amb beguda i postres inclosos. Trobaràs també restaurants de menú de dia, per uns 12 euros. Un dels nostres preferits *ceviches* es pot tastar al Restaurant Ceviche 103, al carrer Londres, número 103. Si, al contrari, prefereixes un lloc autènticament casolà, et recomanem el peruà Peimong, situat al costat de la plaça Sant Jaume.

I com a última recomanació: no t'oblidis d'acompanyar el teu sopar amb un *pisco souer*. Et sorprendrà!

MARILUZ