

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.

Pescado. Camote. Cebolla. Limón. Choclo.

Aji limo. Aji mirasol. Cancha Serrana.

Frejol zarandaja. Cangrejo. Camarón. Calamar.

Langostino. Choro. Rocoto. Perejil. Kion. Ajo. Yuca. Yuyo.



Presentación

¿Existe el cebiche perfecto? Perfecto es algo que posee el máximo grado posible, ya sea en bondad, excelencia o cualidades. Un cebiche perfecto nos haría rozar la gloria en cada bocado. En el Perú encontramos no uno, sino muchos. Porque en diferentes regiones, ciudades costeras e, incluso, pequeñas playas y caletas de pescadores, nos topamos con cebiches extraordinarios.

Buscando el cebiche perfecto, partimos en un periplo por la costa peruana, desde la región Tumbes, en el caluroso norte, hasta Tacna, en la frontera sur. ¿Qué sorpresas encontraríamos? Definitivamente no estábamos preparados para esos manjares. Porque en cada lugar en donde nos detuvimos, en cada receta que probamos, descubrimos un nuevo rostro del cebiche, siempre sabroso, amable y acogedor.



Ser peruano es celebrar la grandeza del cebiche. No en vano es para nosotros mucho más que un alimento: es sinónimo de celebración del triunfo, de feliz encuentro con los amigos, de consuelo en las tristezas o hasta de reconciliación y hermandad. En torno a una fuente de cebiche se afianzan los lazos que nos unen.

Este plato es, entonces, sin lugar a dudas, motivo de orgullo y júbilo. Pero también de preocupación. Adentrarse en el universo del cebiche es conocer, por ejemplo, que hay riesgos que pondrían en peligro la existencia de sus principales insumos. Y saber que así como hay personas que defienden valerosamente la identidad del cebiche y los recursos que lo hacen posible, hay quienes ignoran la importancia de protegerlos. Finalmente, es motivo para convertirnos en verdaderos abanderados del cebiche en toda la dimensión que esto significa.

La insuperable fórmula del cebiche podría resumirse en pescado —u otro insumo básicamente marino—, cebolla, limón y ají. Cuatro pilares sobre los que descansa la majestad y vigencia de este plato. No obstante, son también el punto desde el cual diferentes cocineros han partido para

explorar y crear extraordinarias recetas con ingredientes cuidadosamente elegidos, pinceladas de fusión y refrescantes innovaciones.

Para que este libro reflejara la realidad del cebiche peruano, además de reseñar aquellos que probamos en nuestro largo recorrido desde Tumbes hasta Tacna, quisimos también incluir una selección de recetas de destacados cocineros invitados. Son cuarenta y dos los cebiches que estos creadores comparten generosamente con nosotros en estas páginas.

Y como en el mundo del cebiche no hay una verdad absoluta, ahí están para demostrarlo algunas recetas cuya aparente simplicidad estimula magníficamente el paladar, así como otras dotadas de altísimos niveles de original complejidad sin perder la esencia del cebiche en absoluto.

Todo esto no hace más que confirmar que el Perú es el país de los cebiches. Supremos y exquisitos cebiches que alcanzarán la verdadera perfección el día que todos comprendamos que esa delicia es el resultado de una larga cadena que empieza en el mar que nos regala pescados y mariscos, y el campo que provee los imprescindibles insumos y complementos.

Una cadena en la que participan no solo pescadores, productores y cocineros, sino todos los que aman el cebiche y a través de él las riquezas naturales y gastronómicas peruanas.

En tanto, espero que ustedes y yo sigamos descubriendo cebiches a lo largo y ancho de la costa, maravillándonos con sus sabores y preparación. Siempre en la esperanzada lucha de encontrar, algún día, ese cebiche perfecto.

Al final, encontrar algún día ese cebiche que, además de rico, sea sostenible y justo. Que haga felices a todos. Al mar, al medio ambiente, a la huerta, al pescador, al agricultor, al consumidor y al cocinero. Un cebiche perfecto de verdad.

Agradecimiento

A todos los que han dado vida a las historias de este libro, pescadores, agricultores y cocineros. Todos comprometidos con el sueño de que nuestra cocina, además de hermosa, sea sostenible, justa y honorable.



CEBICHE DE BOTE DE LA FÓRMULA

Carolina de Noriega

La Fórmula

Ingredientes (1 porción)

200 g del pescado de su preferencia
1/4 de ají limo amarillo en rodajas
7 limones
2 cubos de hielo
1/4 del corazón de la cebolla picada en juliana delgada
Rodajas de camote cocido
Choclo cocido y desgranado
Sal

Preparación

Corte el pescado en trozos medianos y sesgados. Sazone con sal y ají limo. Frote un poco del ají limo en el borde del bol también. Incorpore el jugo de los limones exprimidos con la mano y luego agregue los cubos de hielo. Mezcle bien dejando que el hielo tome contacto con toda la preparación. Añada la cebolla, mezcle y sirva en un plato con rodajas de camote cocido y choclo sancochado.



CEBICHE AL POMO

Bernardo Roca Rey

Ingredientes (4 porciones)

600 g de filete de corvina o chita
1 cucharadita de *umami*
20 colas de camarón
2 onzas de pisco
1 cebolla roja grande en juliana
3 ajíes limo de colores sin venas ni pepas, en juliana
12 conchas de abanico
1 cucharada de culantro finamente picado
300 g de vóngole cocido
20 limones
1 cucharadita de jugo de kion
4 cubos de hielo hecho con caldo de vóngole
Sal

Guarnición

4 *mashuas* soleadas
1 cucharada de azúcar
4 cucharadas de jugo de naranja
2 ramas de canela
4 clavos de olor
150 g de choclo cocido y desgranado
4 hojas de lechuga

Preparación

Para esta receta se necesita un pomo de vidrio de 12 cm de diámetro y 18 cm de alto aproximadamente. Corte el pescado en cubos medianos. Sazone con sal y *umami*. Reserve.

Lleve una sartén grande a fuego alto. Cuando comience a humear, incorpore las colas de camarón previamente sazonadas con sal. Saltee y vierta la mitad del pisco. Flambee durante 1 minuto, retire del fuego, deje enfriar y reserve.

Coloque las *mashuas* en una lata para horno y hornee durante 30 minutos a 180°C. Retire del horno y reserve.

Derrita en una sartén a fuego medio el azúcar. Vierta el jugo de naranja y agregue la canela y el clavo de olor. Incorpore las *mashuas* y deje que se caramelicen, removiendo durante 5 minutos. Retire del fuego, deje enfriar y reserve.

Lave la cebolla con abundante agua, escurra y luego enjuague con el pisco restante. Coloque dentro del pomo la cuarta parte de la cebolla, agregue ordenadamente y formando capas:

el pescado, el ají limo, las conchas de abanico, los camarones, el culantro, el vóngole, el choclo y la cebolla restante.

Mezcle el jugo de los limones recién exprimidos con el jugo de kion y sazone con un poco de sal. Vierta esta preparación al pomo. Incorpore los cubos de caldo de vóngole congelado y deje reposar durante 1 minuto.

Puede servir en el mismo pomo o también voltear cuidadosamente el pomo sobre la fuente decorada con la lechuga y las *mashuas*.