



Estás en: INICIO > CULTURA > ESTILO DE VIDA > LECHE DE TIGRE, EL GRAN SECRETO DE LA COCINA PERUANA

LECHE DE TIGRE, EL GRAN SECRETO DE LA COCINA PERUANA

Es el ingrediente estrella que remata ceviches y platos. Como bebida o como salsa, saber bordar su receta es la prueba de fuego de todo restaurante de comida nikkei o peruana que se precie.

SERGIO CABRERA 10-04-2017

La cocina peruana sigue siendo una de las más de moda en nuestro país, tanto la clásica, que vive de la tradición andina, como la que se ha fusionado con el otro lado del Pacífico, creando la tan llamativa y exótica *nikkei*. El ceviche, el plato estrella, ha dejado de ser un desconocido, de ahí que nos hayamos vuelto cada vez más exigentes con su calidad, su presentación y, sobre todo, su preparación. Una receta en la que la clave está, además de en la calidad del pescado, en la llamada 'leche de tigre', el gran secreto de la gastronomía del país sudamericano.

“El ceviche es el plato peruano por excelencia y la leche de tigre, como parte del mismo, tiene en sí la misma importancia. La gran mayoría de los platos fríos hechos a base de pescado tienen en su receta base una leche de tigre”, explica el chef **Luis Arévalo**, uno de los introductores en España de la cocina Nikkei y ahora al frente de Kena, en el madrileño barrio de Salamanca. “Es la salsa que da vida al ceviche en el plato, no puede tomarse a broma su importancia”, añade **Carlos Pérez**, peruano y co propietario de Oceanika, un restaurante de fusión iberoamericana también en Madrid.

Su receta base es sencilla, pero no hay dos cocineros que la hagan igual. “Todas las recetas tienen en común el zumo de limón verde, pero hay tantas como cocineros”, afirma **Estanis Careño**, chef del restaurante Chifa. “La leche de tigre es la combinación de algo cítrico, picante y alguna hierba aromática. Partiendo de esta fórmula, cada cocinero es libre de hacer la que más le guste”, añade **Jorge Muñoz**, chef de Pakta, en Barcelona.

Incluso no faltan los que la guardan bajo llave o los que, como **Gastón Acurio**, tienen todo un conjunto de normas para que salga perfecta: cebollas rojas y no blancas, pescado crudo y nunca marinado, corazón de limón... “Al ser un plato emblemático del Perú, las formas de prepararlo son distintas según dónde estés o quién lo haga. Lo más importante es que, al tomarlo, el sabor sea excelente y que despierte las papilas gustativas”, explica Carlos Pérez. “El sabor varía

dependiendo del producto del cual se haga. Así, encontramos leche de león (a base de erizo), leche de pantera (a base de conchas negras) o la leche de tigre clásica (a base de pescado). En el norte del Perú se consume caliente y en el sur, fría”, dice Jorge Muñoz.

La historia de la leche de tigre no puede ser más interesante. La solían regalar las antiguas vendedoras de ceviches como cortesía a sus clientes más fieles. Sus puestos fueron pasando de generación en generación y, con ello, también las recetas. Cada cevichera tenía la suya propia, que se guardaba y se guarda hasta hoy en el más absoluto secreto. “Pero aquí no hay nada escrito, si bien es cierto que la base es zumo de lima, cilantro, pescado y ají, cada cocinero le va añadiendo diferentes ingredientes a gusto personal”, dice Luis Arévalo.

"El boom de la cocina peruana hizo que la leche de tigre sea la gran protagonista. Ahora se ha convertido en una receta universal donde ya no solo usamos cítricos, sino también zumos de frutas, verduras y lo que la imaginación mande", prosigue Arévalo. "Al cambiar las necesidades y los tiempos, se comenzó a hacer aparte, con licuadora, para enriquecer el ceviche con muy poco tiempo de marinado", añade Estanis Careno.

En Perú se presenta en ceviches y platos fríos, así como para beber. En esta segunda variante, el caldo es el protagonista, y el pescado y marisco, mero acompañamiento. De una forma u otra, la maestría al realizarla marcará el éxito de la receta.

Los mejores peruanos de nuestro país también cuentan con su particular leche de tigre. Este es el secreto de su éxito.



Pakta (Barcelona)

Pakta es la apuesta de El Barri por la cocina Nikkei. Para ello, han unido pasión por la cocina japonesa y la peruana, en manos de otros tantos cocineros: Kioko Li, en lo nipón, y Jorge Muñoz, en lo andino, sin olvidar claro a Albert Adrià. La leche de tigre se sirve en platos como el Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de masato, boniato glaseado, canchita serrana y aceite de cilantro (24 €). “Hacemos una agua de tamarindo con jengibre y la infusioamos con cilantro y un poco de ají peruano”, explica Muñoz.

¿Dónde? Carrer Lleida, 5. Barcelona. Tel. 93 624 01 77. Más información: es.pakta.es