

# GASTÓN ACURIO

CENVICHE

POWER

**GASTÓN**  
**ACURIO**  
**CEVICHE**  
**POWER**

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.

---

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

*Ceviche Power*

Publicado originalmente por Planeta Perú bajo el título de *Perú, el país de los cebiches*  
© del texto, Gastón Acurio

Promotor: Juan Périco

Producción editorial: Juan Périco

Cuidado de edición: Franco Ortiz

Redacción: Jorge Luján López

Revisión de recetas: Begoña Velasco

Corrección de estilo: Juan Carlos Bondy

Corrección de estilo para la edición española: Nuria Ochoa

Diseño de portada: Humberto Villacorta

Edición fotográfica: Cecilia Durand

Fotografía: Inés Menacho, José Cáceres Benavides, Joselyn D'Angelo, Mylene d'Auriol, Sengo Pérez y Heinz Plenge.

Asistencia fotográfica en estudio: Moisés Cruz (José Cáceres Benavides)

Producción fotográfica y food styling en estudio: Ana Cecilia Castro Ponce

Asistencia de producción fotográfica de recetas y food styling: Mariano

Huamantínco Lizana

Producción fotográfica y food styling en exteriores: Lorena Ortiz

Retoque fotográfico: Julio Basilio

Diseño gráfico: ma+go

Diagramación: Erika Nako

Adaptación del diseño para la edición española: Leticia Ucín

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: septiembre 2016

© Editorial Planeta, S. A., 2016

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-08-15957-5

Depósito legal: B.14.109-2016

Impreso en España – Printed in Spain

# ÍNDICE

**INTRODUCCIÓN 12**

**LA RUTA DEL CEVICHE 14**

**TUMBES 17**

**PIURA 33**

**LAMBAYEQUE 45**

**LA LIBERTAD 57**

**ÁNCASH 69**

**COSTA LIMEÑA 79**

**LIMA 93**

**ICA 107**

**AREQUIPA 119**

**MOQUEGUA 131**

**TACNA 141**

**RECETAS 151**

**ÍNDICE DE RECETAS 244**









# CEVICHUPE DE MARISCOS

**DIEGO ALCÁNTARA / PAPACHOS**

---

## Ingredientes (1 ración)

5 g de habas tiernas  
Aceite vegetal para freír  
7 camarones  
1 pinza de cangrejo blanqueada  
1 pinza de camarón blanqueada  
1 limón  
2 g de coral de camarón  
100 ml de leche de tigre de cangrejo  
30 ml de leche evaporada  
1 g de hojas de huacatay  
40 g de pulpo  
3 lenguas de erizo  
30 g de cebolla roja cortada pluma  
1 g de ají limo en tiras  
1 rodaja fina de ají amarillo tostado  
5 g de maíz cocido  
Hojas de huacatay para decorar  
Sal

---

Cocine las habas y luego fríalas en aceite vegetal. Reserve.  
En un bol coloque las colas de los camarones, las pinzas de cangrejo y camarón, y el pulpo. Sazone con sal, un poco de jugo de limón y coral de camarón. Mezcle para que cojan sabor, e incorpore la leche de tigre de cangrejo y la leche evaporada. Pruebe y rectifique la sazón: el sabor debe recordar al chupe. Si fuera necesario, agregue más huacatay picado y, si hubiera que equilibrar el sabor, añada una pizca de azúcar. Coloque de forma armoniosa en un plato los camarones, el pulpo, las pinzas y la

leche de tigre de chupe. Disponga encima las lenguas de erizo y, a modo de decoración, la cebolla roja sazonada con jugo de limón y sal, ají limo, ají amarillo tostado, habas fritas y mazorca de maíz. Decorar con hojitas de huacatay.

### Leche de tigre de cangrejo

Prepare una leche de tigre clásica sustituyendo el caldo de pescado por caldo de cangrejo y el cilantro por huacatay. Agregue un poco de pasta de ají panca hasta lograr el color y sabor que recuerde al chupe.

---

# CEVICHE DE CARAJITOS Y CARACOLES

**JAVIER AMPUERO**

---

## **Ingredientes (4 raciones)**

250 g de caracoles cocidos  
500 g de pescado carajito cortado en dados  
4 ajíes cacho de venado picados finamente  
2 cucharadas de pasta de ají amarillo  
24 limones  
Frijol tarwi o chocho (altramuz) cocido  
1 cebolla roja mediana en juliana  
2 cucharadas de cilantro picado  
2 boniatos cocidos  
Yuyos  
Sal

154  
155

---

Para cocer los caracoles, límpielos y quíteles el callo. Colóquelos en agua hervida con trozos de cebolla y apio, y deje cocer durante 5 minutos. Luego, cuele y pase por agua fría para detener la cocción. Deje enfriar.

En un bol coloque los trozos de pescado carajito bien fríos y los caracoles cocidos. Sazone con sal, ají cacho de venado, pasta de ají amarillo y el jugo de los limones exprimidos al momento y

suavemente para que no amarguen. Mezcle con el altramuz, un poco de la cebolla y el cilantro.

Rectifique de sal. El ceviche tiene que quedar con mucho jugo, bien saladito (ya que el tarwi es un poco amargo) y se debe comer con cuchara.

Sirva en plato hondo con rodajas de boniato cocido, más cebolla y yuyo.

---









# CEVICHE *NIKKEI* DE BONITO

**ROGER ARAKAKI / SUSHI ITO**

---

## Ingredientes (2 raciones)

400 g de bonito  
5 g de jengibre rallado  
Zumo de 6 limones  
30 g de cebolla  
10 g de tallo de apio  
1 cucharadita de ajo  
5 g de ají limo  
100 ml de *dashi* (fondo de pescado)  
30 ml de *shoyu* (salsa de soja japonesa)  
Sazonador (glutamato monosódico) (opcional)  
Sal y pimienta

## Decoración

Tempura de boniato  
Jengibre en juliana  
Hojas de lechuga  
Hojas de cilantro

---

Corte el pescado en dados. Coloque en un bol mediano y sazone con sal, pimienta y jengibre rallado. Vierta por encima el zumo de limón y agregue unos cuantos cubos de hielo. Mezcle bien con una cuchara. Añada la cebolla, el apio, el ajo y el ají limo en cuadraditos.

Incorpore el *dashi* y el *shoyu*. Rectifique de sal. Deje reposar de 10 a 15 segundos.  
Sirva el ceviche en plato hondo y decore con tempura de boniato, jengibre en juliana, lechuga y cilantro.

---

# CEVICHE

## TRES REGIONES

JOSÉ ALFREDO ARAMBURÚ / CALA - LIMA 27

---

### Ingredientes (4 raciones)

800 g de lenguado  
240 g de limón marinado  
4 g de ají limo  
4 g de cilantro  
100 g de crema de cocona  
220 g de crema de maca  
250 g de cebolla roja a la pluma  
80 g de pimiento rojo en juliana  
80 g de pimiento amarillo en juliana  
80 g de pimiento verde en juliana  
4 g de yuyo  
80 g de boniato glaseado  
70 g de maíz desgranado  
80 g de maca laminada  
120 g de sorbete de cocona  
Sal y pimienta

### Limón marinado

20 limones  
½ ají limo  
1 diente de ajo

1 ramita de cilantro  
1 pedacito de jengibre  
Sal y pimienta

### Crema de cocona

8 coconas  
300 ml de agua

### Crema de maca

1 kg de maca seca  
300 ml de agua  
300 ml de vino tinto  
100 g de azúcar

### Sorbete de cocona

250 g de cocona  
250 g de agua  
2,5 g de estabilizante  
50 g de azúcar  
25 g de glucosa

Corte el lenguado en dados iguales. En un bol, ponga el pescado y agregue sal, pimienta, un poco de limón marinado, ají limo y cilantro. Mezcle y reserve.

En otro bol combine la crema de cocona con la crema de maca y un poco del limón marinado. Salpimiente y reserve.

En una fuente coloque los dados de lenguado marinado en línea. Decore con cebolla roja, pimientos, hierbas tiernas, boniato, maíz, maca. Rocíe alrededor la salsa y termine con una *quenelle* de sorbete de cocona.

### Limón marinado

Exprima los limones y mezcle con el resto de ingredientes. Deje marinar durante 30 minutos.

### Crema de cocona

Limpie las coconas y cuézalas en agua hasta que la preparación se reduzca (unos 30 minutos aproximadamente). Licúe y tamice.

### Crema de maca

Limpie la maca y deje en remojo unas 2 horas aproximadamente. Cuézala con agua y vino, agregue el azúcar. Una vez cocidas, separe 2 macas y córtelas en láminas (para el ceviche). Licúe y tamice el resto de las macas para obtener la crema.

### Sorbete de cocona

Mezcle todos los ingredientes y lleve al fuego en una olla hasta que espese un poco. Luego ponga la preparación en un recipiente en el congelador y cada 2 horas raspe para formar el sorbete.



