



Universidad
César Vallejo

Gastronomía chalaca que conquista al mundo

¿Ya conoces los 5 platos chalacos que dejan con la boca abierta a todos los comensales nacionales y extranjeros que visitan el primer puerto del Perú?

Por: Mgtr. Braulio Castillo Canales

Coordinador de la Escuela de Administración en Turismo y Hotelería del campus Callao



Tiradito

- Plato con un estilo similar al ceviche, pero que se diferencia en el corte laminado del pescado. Se cubre con una salsa de ají o rocoto, y se acompaña con choclo, chifles y maíz tostado.



Pan con pejerrey

- El pejerrey es un pescado pequeño que se encuentra principalmente en la costa chalaca. Es un producto barato y muy nutritivo. Se prepara rebozado y se acompaña con lechuga y salsa criolla.



Choros a la chalaca

- Plato elaborado a base de choros cocidos, cebolla, tomate, maíz hervido, culantro y limón. Suele ser una entrada o piqueo previo al plato principal.



Parihuela chalaca

- Sopa típica de la costa peruana que se caracteriza por su variedad de ingredientes, como choritos, pulpo, conchas de abanico, cangrejo y varios tipos de pescado. También lleva ají amarillo, limón, algas y hierbas aromáticas.



Muchame de atún

- Preparación tradicional en Chucuito. Se elabora con pescado azul (atún o bonito). Lleva también palta, tomate, ajos, orégano y aceite de oliva. Se acompaña con galletas de soda.