

# El secreto de un buen ceviche criollo

## Ingredientes

Al frente del **restaurante Tanta** de Barcelona encontramos a **Gastón Acurio**, a quien podríamos considerar el gran timonel de la cocina peruana. A su lado, izando la vela se halla el gerente del establecimiento, **Alonso Ferraro**, un pozo de conocimientos sobre el origen de la cocina del Perú, y el chef **Santiago Forero**.

Una troika que hace de la comida un verdadero viaje en velero, por aguas tranquilas, hacia la mejor cocina del país latinoamericano pero con modificaciones esenciales. “Hemos partido de la tradición, pero a partir del estudio profundo de las recetas autóctonas hemos querido dar un toque vanguardista que las enriquezca, tanto en lo que se refiere a la preparación como a la presentación de los platos”, explica Alonso Ferraro ilusionado.

En este vídeo podemos ver **cómo preparan el llamado ceviche criollo**, elaborado con langostinos, chipirones y corvina. Para aliñar este ceviche vanguardista emplean leche de tigre con el llamado rocoto, que es ligeramente picante.