



*"La comida me gustó bastante, pero lo que sobresalió fue el ceviche y el arroz con pollo. Lo bueno del ceviche es que lo hacían a pedido: para personas que no comen picante y para los que les gusta picante, ¡la mayoría de peruanos!"*  
(Carlos)

*"En general todo me encantó. Lo que más me gustó fue la salsa de ocopa y el mousse de lúcuma"*  
(Krysteld)

*"Qué bueno que usaron quinua en 3 platos, hay que promocionar más el consumo de los "superfood peruanos" aquí en Japón"*  
(Pepe)

*"Me gustó que en los postres se pusieron creativos agregando sabores nuevos, por ejemplo el macarrón de maíz morado. Pero el más rico fue el arroz con leche que tenía una cremita de maíz morado que le dió un toque ibuenazo!"*  
(Isabel)

*"¡Todo estaba rico...! aunque los postres eran un poco dulces para mí... ¡los comí toditos!"*  
(Meche)

*"No soy de comer mucho dulce, pero tenía que probar todos los postres, me daban curiosidad y tenían imuy buena pinta!"*  
(Daniel)

# GASTRONOMÍA PERUANA EN PLENO CORAZÓN DE TOKIO

Del 15 al 24 de septiembre se realizó la "Fiesta Gastronómica Peruana" en el Hotel Ana InterContinental Tokyo, estuvieron a cargo 3 chefs peruanos invitados: Francesco De Sanctis, Freddy Jo y Víctor del Campo, quienes presentaron un variadísimo buffet de la exquisita gastronomía peruana.

No faltaron platos tradicionales como el seco de carne con frijoles, anticuchos, ají de gallina, lomo saltado, por supuesto el riquísimo ceviche (de pescado y mixto) preparado al momento, etc...; pero también hubieron novedades como: "chaufa de quinua", "risotto de quinua" y "causa vegetariana".

Sin duda lo que más nos llamó la atención a quienes estamos acostumbrados a la cocina tradicional peruana, fue la estación de postres. Nos sorprendieron con algunos sabores tradicionales pero en novedosas presentaciones, como el: "arroz con leche con nata de maíz morado".

**Macarrones de maíz morado**



**Mousse de lúcuma con chocolate al 70%**



**Mini 3 leches de canela**



**Arroz con leche con nata de maíz morado**



**Alfajores**



**Éclair de camu camu**

