

GASTRONOMÍA

La cocina peruana, es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia preincaica, incaica, española, africana, chino-cantonesa, japonesa e italiana. Reúne una mezcla de los exquisitos sabores de los cuatro continentes, ofreciendo una variedad inigualable de platos típicos de arte culinario peruano. La gastronomía peruana está en constante evolución.

Es de conocimiento internacional que la cocina peruana ha encontrado un espacio dentro de las más reconocidas del mundo.

La gastronomía peruana ha conquistado al mundo por sus exquisitos sabores y por la gran variedad de platos típicos que la componen. Siendo el país que posee la mayor cantidad de platos tradicionales.

Actualmente, los chefs peruanos reivindican las raíces andinas, le han dado nuevos usos a la quinua. La quinua es un grano, que utilizaban los Incas en la preparación de sus alimentos hace 3,000 años. Este alimento, tiene un ligero sabor a nuez, es bajo en carbohidratos y rico en proteínas.

Cualquier persona que haga Turismo en el Perú, es inmediatamente conquistada por la riqueza culinaria local. Si es un gourmet, siempre deseará regresar y deleitarse con algún sabor nuevo para su exigente paladar.

¿Lo sabías?

Sólo en la costa peruana, hay más de dos mil sopas diferentes.



Ingredientes típicos de los platos peruanos.