

VIRGILIO MARTINEZ

# LIMA

COZINHA PERUANA CONTEMPORÂNEA

PUBLIFOLHA

## Resumo de Lima

Virgílio Martinez, o mais famoso jovem chef do Peru, revisita heranças culinárias e apresenta sua gastronomia vibrante, colorida e contemporânea, consagrada em seus premiados restaurantes. Neste livro, ele ensina mais de 100 receitas que vão surpreender o paladar e trazer o espírito e as cores da cozinha peruana para a mesa brasileira.

São bebidas, petiscos, leites de tigre, pastas, causas, pratos quentes e sobremesas. Há drinques como Coquetel de maracujá e capim-limão, sem álcool, ou o Ponche de pisco, alcoólico, acompanhados por petiscos como Milho cancha e limão ou Batata-doce com mel de camomila.

O chef ensina o autêntico leite de tigre e algumas saborosas variações, que serão a base para o preparo de ceviches ou tiraditos, como o de salmão e erva-doce. Não faltam entre os pratos quentes os tradicionais Arroz chufa com legumes e o Sudado de carne.

Destaca-se ainda o Parfait de castanha-do-pará, para encerrar uma refeição.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)