

## Los nuevos restaurantes del 2010

### AMORAMAR:

la nueva apuesta de Luis Alberto Sacilotto, chef argentino que antes brilló en el premiado La Gloria. Junto a Victor Chang-Say, creador de otro hit, Pescados Capitales, Sacilotto encontró en una casona de Barranco el lugar ideal para su nuevo local, con comedor en el jardín y el interior reservado para una galería de arte. De la cocina salen pescados y mariscos mezclados con frambuesas y wasabi, y otras combinaciones improbables.

Jr. García y García 175, Barranco; tel. (51-1) 651 1111.

### EL 550-KRIOLLO GURMET:

Es el segundo local del reconocido chef Israel Laura. Después del éxito de El 550, en el centro de Lima, aquí la cocina ha mutado hacia platos de mayor técnica y más refinados. Aunque las cartas de ambos 550 son distintas, el nuevo mantiene platos excepcionales como el tallarín saltado de lomo fino. Av. Dos de Mayo 365, Miraflores; tel. (51-1) 446 3369.

### LIMA 27

El código postal de San Isidro da nombre al restaurante-losge más esperado del año. En una casona tradicional de San Isidro, remodelada por arquitectos peruanos con oficina en Londres, se hace la comida de Carlos Testino –sobrino del fotógrafo–, quien trabaja rodeado de lujos high-tech, como una máquina de cocción al vacío para preparar platos como la croqueta líquida de setas. Santa Luisa 295, San Isidro; tel. (51-1) 422 8915.



eso, no tenía dudas.

Sólo un par de días atrás, había estado trabajando como ayudante en la cocina de El Mercado, al otro lado de la barra, y más allá. En el lugar donde se limpian los pescados y mariscos, se pelan las habas y se preparan –entre sartenes, woks, freidoras, hornos y ollas hirviendo– los platos calientes: el verdadero infierno.

**No es una experiencia** para recordar. Si hoy pudiera, escribiría sólo la parte agradable de esta nota: mi apreciación particular de cada plato, sobre el decorado del local, pero mi idea original era trabajar en la cocina del restaurante de moda en Lima para descubrir sus secretos, que desde ya le adelantó: existe, es puro trabajo. Por eso, quizá, Osterling me respondió que no había problemas al mail

que le envié contándole que quería estar en su cocina para escribir una nota. "Claro, sólo avísame cuándo vienes", respondió.

El día en que llegué a trabajar a El Mercado, a las 8 de la mañana, el jefe de cocina, Elio Alegría, discípulo de Gastón Acurio, me pasó un delantal y una polera con el logo del restaurante, y me dijo que ayudaría en la zona de manipulación de alimentos, que pasaría un buen rato ahí. Y así fue: estuve dos horas limpiando tres kilos de calamares bajo las órdenes de Wilber Pardo, el encargado de limpiar y trozar todos los pescados y mariscos que al mediodía comienzan a ser preparados en la barra y la cocina. Tímido al comienzo, Wilber me contó que cada semana por sus manos pasaban más de 60 kilos de camarones, 17 de langostas, 70 de lenguado, 20 de mero y 420

unidades de pejerrey.

Cerca de nosotros estaba Marlon, el más callado de los trabajadores de El Mercado, encargado de lavar todas las ollas y utensilios –dos por minuto a la hora de mayor ajetreo– que se usan en la preparación de los platos, y Camilo, un colombiano de 22 años con experiencia como jefe de cocina de un hotel cinco estrellas en Bogotá, dispuesto a partir como yo en El Mercado: "desde abajo".

A esa hora Elio se preocupaba de revisar facturas y la calidad de los vegetales que llegaban por la puerta trasera del restaurante: cilantro, tomates, zapallos, apio, ajo, cebollas y muchas papas (180 kilos de papa amarilla, 10 de blanca y 30 de huayro). "Ayuda a pelar esas habas", me dijo.

Cuando terminé con los calamares seguí con labores acordes