



## Una tarde con el cebiche peruano

*Armado de una corvina, una cebolla, cuatro limones, ajo, culantro y sal, el chef Daniel Manrique le enseñó a un grupo de invitados a hacer cebiche peruano.*

ALFREDO A. BERGUIDO  
[aberguido@prensa.com](mailto:aberguido@prensa.com)

El origen de la palabra cebiche no es 100% claro. Unos creen que viene de la palabra en quechua siwichi (pescado tierno), otros dicen que viene del término cebo (otra manera de llamarle a la corvina), y otros sostienen que viene del término árabe sikbaj (técnica para preservar carnes en ácidos).

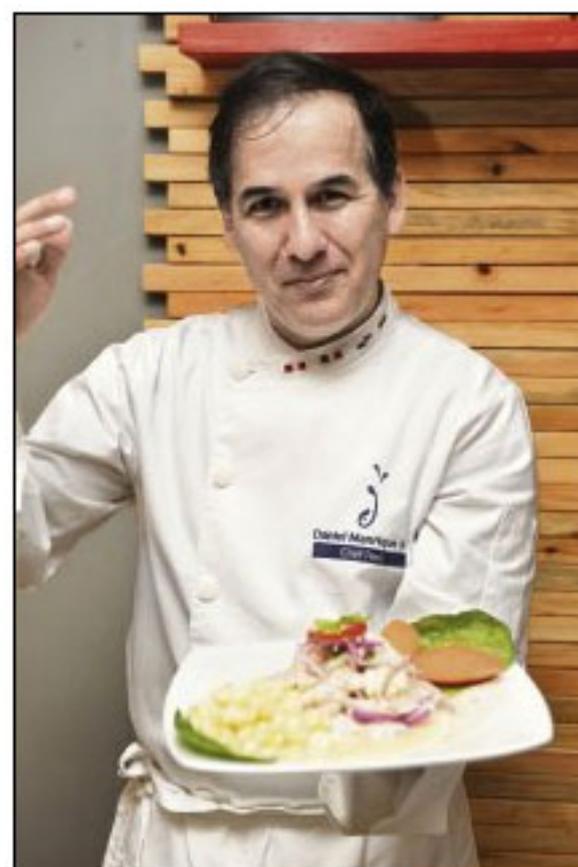
De lo que no hay duda es de que este platillo tiene un sinnúmero de variedades, usualmente derivadas del país donde se prepara.

El cebiche peruano, por ejemplo, se distingue por combinar el estilo oriental y el occidental de la cocina. "Esto significa que se busca crear una armonía entre los sabores dulces y los sabores ácidos", explica el chef Daniel Manrique, fundador de la cadena de restaurantes Segundo Muelle, que el martes cumplió su primer aniversario en Panamá.

Manrique enseñó a un grupo de invitados a preparar cebiche peruano. Tomó la corvina -a 10° de temperatura- y, tras limpiarla, la cortó en partes iguales y en forma diagonal. Esto es esencial "para que el corte se mantenga parejo y presentable", explicó.

Aparte -también por estética- cortó la cebolla en tiras delgadas y uniformes, y las sumergió en agua. Acto seguido, condimentó el pescado con sal, ajo picado, salsa de espinaca con anís, culantro y una pizca de picante. Entonces, con gran agilidad, cortó cuatro limones por la mitad y exprimió el jugo sobre el pescado. Esta parte debe hacerse rápido, indicó, "porque son los jugos del limón los que cocinan el pescado. Es una regla: no deben pasar más de tres minutos entre que se corta el limón y se sirve el cebiche".

Por último, la servida: sobre una gran hoja de lechuga romana, se sirve el cebiche. Encima se arroja la cebolla (que estaba en agua), y a un lado se coloca un puñado de choclo (maíz peruano), pedazos de camote y una tira de ají chombo. Y listo, a comer.



RAPIDEZ. Preparar cebiche peruano no demora más de 10 minutos. Manrique lo hace en cinco. LA PRENSA/Iván Uribe