

De Lima al Altiplano: La mejor cocina peruana tradicional y criolla en Arturo Soria

Madrid, 2022



El puerto del Callao fue fundado en 1537 por los conquistadores españoles y, desde entonces, se convirtió en el primer puerto del Perú. Por ahí entraban y salían los diferentes barcos que iban y venían de **España al virreinato peruano**, convirtiéndose en la puerta de acceso de los distintos productos, muchos de ellos comestibles. Hoy en día, el **Callao** es un Barrio Canalla que resume bien ese mestizaje cultural entre ambos países.

La especialidad de **Callao24** es la comida criolla, que tiene una variada oferta de platillos entre los que destacan **La papa a la Huancaína**. Su origen está en Huancayo a finales del siglo XIX. Este platillo surge durante la **construcción del Ferrocarril Central del Perú**, en el tramo Lima-Huancayo. Era el alimento de los trabajadores, preparado por mujeres huancaínas que hervían patatas y las servían **bañadas en una deliciosa salsa elaborada** con ají amarillo, queso fresco, galletas de soda y leche.

La causa rellena es otro de los platillos criollos más populares del Perú. Su origen data del año 1820, durante la expedición libertadora del Perú, liderada por José de San Martín, cuyo objetivo era independizar al país y liberarlo de la corona española.

Para ayudar a los libertadores, las mujeres comenzaron a organizarse para recaudar insumos y emplearlos para preparar platillos que luego eran vendidos en las calles. Con el dinero obtenido, se compraba alimentos, ropa y medicinas para los hombres en guerra. Con la papa sancochada, prensada y sazonada, con un poco de ají amarillo se creó un



nuevo platillo que era vendido a los limeños bajo el lema: Por la causa. En **Callao24** se sirve relleno de bonito.

El Seco de la Norteña es un guiso de origen árabe, que se conoce desde los tiempos de la colonia, donde el culantro, o cilantro, es el condimento principal. Su origen está en el **seco Tajime**, platillo árabe elaborado a base de cordero. Otros especialistas e historiadores coinciden en que su origen está en el **tajín árabe** que fue llevado **por las esclavas del norte de África a la costa pacífica de América del Sur**. Se cocina a fuego lento con carne **tierna de cordero o de res, acompañado con frijoles**.



Además de estos platos, en **Callao24** es posible degustar el famosísimo **Ají de Gallina**, **Papita Rellena**, **Cebiche**, ya sea el **Chalaco (gentilicio del Callao)**, **Canalla o Puro norte**. Así como una variada carta de cócteles hechos a base de pisco. Pero el secreto de **Callao 24** está en el número: el 24 de agosto es el cumpleaños de doña **Ana Salinas**, madre de **Jhosef Arias**, quien le enseñó muchos de los **secretos culinarios** que él pone de manifiesto en su cocina. El nombre del restaurante es un homenaje a su legado.





El nuevo local de **Callao24** ubicado en el barrio de Arturo Soria cuenta con:

- Una **zona de barra**.
- Una zona para **restaurantes**.
- Una **terraza** para el día a día y con un espacio para los momentos más canallas y especiales, por ejemplo **disfrutar del plato estrella de la casa, HUARALINO**, un plato típico peruano basado en chanchito acompañado de sarsa criolla, hierbabuena y huancaína.
- Un **espacio reservado** en el que se podrán celebrar eventos como reuniones de empresa, encuentros gastronómicos, presentaciones de productos, degustaciones, etc.

Callao24 es un proyecto de Jhosef Arias (Lima, 1988), chef que propone una cocina innovadora y un estilo auténtico desde los orígenes. **Callao24** se suma a sus proyectos previos, **Piscomar**, **Humo** y el recientemente inaugurado **ADN** y próximamente **HASAKU**.

Restaurante Callao24 by Jhosef Arias

Cocina Peruana, Criolla y tradicional

Calle Agastia, 76, 28043

Madrid (Metro Arturo Soria).

Tfno: 910 852 210

www.restaurantecallao24.com