



# La comida chifa llega al Mercado de San Ildefonso de la mano de Cevicheando

- **Resultado de la mezcla entre la milenaria comida china y productos típicos de la gastronomía peruana, es la comida fusión más popular en Perú.**

**Madrid, 18 e agosto de 2016.-** Tallarines, pollo y langostinos son los principales ingredientes de la nueva carta del puesto **Cevicheando**, en el **Mercado de San Ildefonso**.

Con él, su chef hace un homenaje a la cocina chifa, muy arraigada en Perú y que empieza a despertar un gran interés entre los foodies españoles. La historia de la comida chifa comienza con la llegada al país andino de los primeros trabajadores chinos procedentes de la región de Catón, a mitad del siglo XIX que fueron muy admirados por su extraordinarias habilidades culinarias.

Entre sus platos más representativos destaca el **tallarín salteado al carbón** que se acaba de incorporar a la amplia propuesta gastronómica del **Mercado de San Ildefonso**.

Los principales ingredientes de este plato son los tallarines, el pollo troceado en pequeñas piezas y los langostinos que se saltean en un wok con cebolla, cebolleta china y tomate. Todo ello se prepara con aceite ahumado al carbón en la propia parrilla de este espacio gastronómico de moda en Madrid.

Se trata, además, del primer plato de pasta que se puede degustar en el **Mercado de San Ildefonso** y que hará las delicias de todos aquellos que se decidan a probarlo.

## **El ceviche, ideal para el verano**

**Cevicheando** ofrece además a los clientes del Street Food Market madrileño propuestas culinarias de lo más apetitosas para la temporada estival: distintos platos de ceviche, una opción especialmente refrescante que se prepara siguiendo la



tradicional receta peruana con todos los productos traídos directamente desde el país andino.

La carta incluye dos tipos de ceviche, el conocido como ceviche *clásico*, a base de corvina, y el ceviche *mixto*, preparado con pulpo, calamar y langostino.

La leche de tigre es un ingrediente esencial en este refrescante plato que recibe este nombre por su color blanco y por la energía que aporta al comensal, se prepara con la mezcla del fumet de pescado de la corvina y con otro caldo a base de zumo de lima y diferentes verduras. Un proceso que dura aproximadamente tres horas.

El resultado es un plato ácido, refrescante y con un toque picante que parece haber sido creado para degustar en temporada estival.

**Cevicheando** apuesta por diferentes tipos de leche de tigre para todos los gustos, la leche de tigre de aji amarillo, a base del típico pimiento amarillo picante de Perú, ideal para tomarlo con el ceviche clásico; la leche de tigre rocoto, más picante y recomendable de servirla junto al ceviche mixto; y la leche aguacatao, preparada con aguacate y dirigida a aquellos que evitan el picante.

### **Sobre el Mercado de San Ildefonso**

*Con más de 700m2, distribuidos en tres plantas, este sofisticado espacio gastronómico el **Primer Street Food Market de España**, alberga 17 puestos temáticos con una estética 100% urbana, tres barras de servicio (una por planta), mesas altas corridas y dos terrazas. La principal está recubierta por un gradería de madera que traslada al visitante a cualquiera de las plazas que se pueden encontrar en el barrio de Malasaña. La segunda es un pequeño rincón lleno de vegetación que nos sitúa en un parquecillo urbano.*

*Este espacio gastronómico, cultural y social basa su oferta en una apuesta desarrollada por una nueva generación de profesionales reconocidos, que quieren acercar al público una manera diferente de entender la cocina española tradicional y moderna, con productos de altísima calidad, tanto para degustarlos in situ como para llevar a casa.*

#### **Mercado de San Ildefonso:**

[www.mercadodesanildefonso.com](http://www.mercadodesanildefonso.com)

Síguenos en



#### **Para más información:**

#### **GPS Imagen y Comunicación**



María José Álvarez  
Móvil. 630074039  
mj@gpscom.com

Ana Cañizares Gómez  
Móvil.653 628 607  
ana.canizars@gpscom.com