

5 tips infalibles para hacer un buen tiradito al mejor estilo peruano

por Andrea Barrionuevo | Feb 13, 2022 | Blog Grupo Jhosef Arias, Gastronomía



Un plato tan maravilloso como lo es un tiradito, contempla en su preparación muchos tips y pequeños trucos que sin duda debes conocer.

Uno de los platos más ricos y pedidos en **Piscomar** es el famoso tiradito. Y definitivamente es demasiado especial por los sabores y texturas que surgen de él. Si ya sabes prepararlo en casa, pero crees que necesitas saber más, aquí te presentamos **5 tips infalibles para que te vuelvas un experto en la preparación de este famoso plato muy propio de Perú.**

Punto 1: El Tiradito lleva Jengibre

A diferencia de un cebiche, se le añade jengibre (kión), ají y pimienta y, en ocasiones, una crema de ají un poco más espesa.



Punto 2: Todo vale

Si te preguntas qué tipo de pescado puedes usar para este plato, hay que resaltar que puedes hacerlo con prácticamente todos. Sin embargo, es con los pescados blancos con los que sabe mucho mejor.

Punto 3: No puedes reemplazar el Ají Limo peruano (por nada del mundo)

Una de las claves para este plato es que hay que tener los mismos ingredientes que en las recetas originales. Esto debido a que, de cambiar los ingredientes, el sabor variará sustancialmente.

Punto 4: Todo está en el corte

Para saber cómo presentar correctamente tu Tiradito es importante el corte. No es en cubros como un cebiche, no obstante, hay una técnica adquirida de la influencia nipona en el Perú, llamada sashimi usuzukuri que es la forma correcta de hacer. Con un par de videos de YouTube lo conseguirás.



Punto 5: La Leche de Tigre lo es todo

Para coronar tu plato, la leche de Tigre es lo principal. No olvides adicionar caldo de pescado para darle textura y cremosidad.

#ExperienciaPiscomar

Visítanos frente a la Basílica de San Francisco el Grande. Te dejamos un mapa, a continuación. Y recuerda que **puedes hacer tu reserva aquí.**



[Aviso Legal y Política de Privacidad](#) [Política de Cookies](#)

