

Callao24: un homenaje a la familia peruana

por Andrea Barrionuevo | Ene 29, 2022 | Blog Grupo Jhosef Arias, Gastronomía



Para los peruanos, la familia es primordial. Y este amor incondicional lo llevamos hasta en nuestra comida.

En **Perú**, hablar de familia es hablar del alma y de la vida de una persona. Los padres y hermanos, tíos o abuelos son partes importantes de nuestra **vida**. Por eso, es habitual que se pregunté qué desean comer en un fin de semana familiar, qué le encanta a papá o a mamá, qué le gusta al abuelo, etc. ¿El fin? Hacer de una cena familiar, un momento inolvidable a recordar.

Ese mismo esmero es el que podemos encontrar en un restaurante ubicado en el corazón de Arturo Soria. Su nombre es **Callao24** y cuenta con una de las cocinas peruanas más tradicionales. Este **restaurante peruano**, integrante del **Grupo Jhosef Arias**, le rinde homenaje a la familia, a su tradición, a los sabores más cercanos y ceñidos a esa cocina de mamá.



El chef **Jhosef Arias** hizo de Callao24 un **monumento** en vida a **Doña Ana Salinas Jara**, su madre. En este restaurante está su esencia y la sabia mano de la **experiencia** de su progenitora quien acude al restaurante constantemente a preparar esos deliciosos platillos que deleitan a más de uno.

Desde Puente de Vallecas hasta Arturo Soria

Parece una postal del ayer el comienzo de este importante punto gastronómico de Madrid, en un pequeño local de la humilde y trabajadora **Puente de Vallecas**. Junto a Doña Aña, **Andrea Macías Salinas**, hermana del chef, llevaban el negocio con mucho esmero, logrando una clientela fiel a estos sabores tan llamativos de la gastronomía peruana.

Gracias al día a día, los Salinas decidieron mudar su local a **Arturo Soria** por un espacio más amplio para darse más abasto. Sin embargo, su agradecimiento a la comunidad de Puente de Vallecas será eterno. Muchos de sus comensales siguen yendo a visitarlos y seguir probando la calidad de su famoso Lomo Saltado, o el espectacular Huaralino, sin dejar de lado el infaltable **Cebiche Canalla**.





¿Qué significa criollo?

Si nos remontamos un poco en la historia, durante la época colonial se le llamó criollos a todo aquello que se llevó de **Europa** a las Nuevas Indias o lo denominado Nuevo Mundo (en concreto, América). Los nacidos de padres españoles fueron también llamados criollos. Y, en el caso del mundo culinario, se le denominó comida criolla a esa mezcla de tres continentes: Europa, América y África.

En el Perú, existe mucha de esta influencia y la puedes probar precisamente en **Callao24**, que busca transportar esos sabores del Perú colonial a las calles de Madrid. Aquí puedes encontrar un delicioso Ají de Gallina, hecho a base de crema de Ají Amarillo con Pollo, Aceituna Botija traída desde el magnífico departamento de **Moquegua** y las infaltables pecanas que le dan un sabor y textura impresionantes, o un Seco a la Norteña elaborado con ternera, cilantro, sorbos de cerveza, frijoles, Ajíes y Yuca hervida con sumo cuidado.





Todo esto y mucho más en Calle de Agastia, 76, 28043, **Madrid**, España. A 5 minutos del Centro Arturo Soria Plaza. El horario de atención es de 13:00 horas a 17:00 horas y de 20:00 horas a 00:00 horas. ¡Los esperamos!

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