

Makis en Madrid: mixtura de culturas en un plato

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



Una explosión de sabores se vive en el corazón de Madrid. ¿Alguna vez probaste un sushi peruano? ¡Es una mezcla increíble!

El Perú ha recibido distintos tipos de **influencia**. Una de ellas es la japonesa. Gracias a esa influencias es que **Perú** hoy cuenta con un sector de su **gastronomía** dedicado a la comida japonesa. El **boom** de los **sushi bar** ha sido impresionante en los últimos años. De esa mistura nace **Hasaku**.

Hasaku es un restaurante que hace **homenaje** a la influencia de la comida nikkei y cómo ha influido en la comida peruana. Algunos platos muy propios como los salteados y cebiches.

¿Cebiches japoneses?



Sí, la comida peruana ha aprendido tantas técnicas que una de ellas incluye a su plato bandera como una de las predilectas. Los cebiches peruanos surgen principalmente de la **influencia** ibérica en **Latinoamérica**; sin embargo, no fue sino hasta la llegada de los japoneses que la preparación del pescado se hizo de forma más pura.



Las raíces particulares de esta fusión tienen su origen en la importancia de los **productos frescos**. Animados por la próspera industria pesquera de Perú, los **japoneses** supieron usar los peces más y mezclarlo perfectamente con el cebiche, que es el plato bandera peruano.

El Origen de todo

Los primeros japoneses llegaron a **Perú** en 1899 y desde entonces supieron amoldarse entre una cultura completamente distinta. El contexto los hizo parte, debido a que las primeras delegaciones arribaron a Perú por un tema **laboral**.

La mayoría eran agricultores que tenían por destino las haciendas azucareras ubicadas en la costa peruana. Los inmigrantes japoneses llegaban a través de distintas compañías contratistas con un contrato laboral y hasta el año 1923, alcanzaron hasta cerca de 18,000 inmigrantes. A partir de 1923, se eliminó la modalidad de inmigrantes con contrato laboral; pero continuaron ingresando

al país con condición de inmigrantes libres, llegando así a un total de casi **33,000 inmigrantes** hasta antes de la **Segunda Guerra Mundial**.

Hasaku Nikkei



Hasaku busca ser una propuesta completamente distinta. Gracias a sus exquisitos **makis peruanos** con sabores que nos recuerdan a platos muy típicos, entre los que podemos encontrar un buen **Lomo Saltado** al mejor estilo **nikkei**, así como **tempuras**, **Nigiris** y **mochis**.

Este restaurante ubicado en **Las Tablas, Madrid**, busca ser un agradecimiento físico a la comida peruana-japonesa que ha dejado un buen sabor en nuestros paladares desde siempre, además de su incondicional trabajo y ser un ejemplo de fuerza. Según **Fiorella Ávalos**, gerente de Hasaku Nikkei, *“la comida japonesa se ha convertido en parte del día a día de los peruanos así como los chifas como representantes de la comida china, por ejemplo.”*

Visítanos de Martes a Sábado de 13:00 hrs. hasta las 17:00 y de 20:00 hrs. hasta las 00:00 hrs. en Las Tablas, Madrid en Calle de María Tubau, 17, Exterior, 28050 Madrid.

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

