

Mercado San Miguel: un paraíso peruano frente al mercado emblema de Madrid

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



*Si nunca has probado **tapas peruanas** en **Madrid**, podrías estar perdiéndote una de las mejores oportunidades de tu vida para hacer de tu ruta gastronómica una de las más exquisitas.*

ADN Origen Perú es una de las propuestas gastronómicas más interesantes que sugieren **tapas** peruanas en el centro de Madrid. Sin duda, algo que pocos han logrado probar verdaderamente. Dado que los guías turísticos en Perú jamás te mostrarán cómo es un mercado por dentro, lo más seguro es que te perderás de una aventura de lo más interesante.

Los mercados peruanos

Los **peruanos amamos compartir** y es precisamente en los mercados donde tanto grandes y pequeños interactúan entre ingredientes con los demás. Por eso es que los peruanos aparte de compartir pláticas también compartimos deliciosos platos de comida, volviéndose así una **tradición**.

Estos **mercados** constan de pequeños puestos donde se venden verduras, frutas, abarrotes y, también los hay de quienes cocinan platos propios para los vecinos de las zonas aledañas, para los vendedores o personas que laboran en los alrededores.

Esa comida propia de un pueblo trabajador se caracteriza por tener también exquisitas **tapas** o bocadillos que se compran de paso. Entre ellas podemos encontrar deliciosas **empanadas**, panes con chicharrón, butifarras, zumos y surtidos, o algo tan simple como una bolsa de **chifles**, que son plátanos o boniatos fritos.

El Origen

Dada la añoranza de los peruanos por esas tapas tan ricas estando tan lejos de su país es que Grupo Jhosef Arias abrió a fines de 2021, un fast food peruano llamado **ADN Origen Perú**, que busca darle un espacio a este tipo de comida desde un modelo fast food. Se le puede encontrar en el centro de Madrid, frente al **Mercado de San Miguel**. Gracias a su privilegiada ubicación es un punto que debes visitar sí o sí para conocer de fondo la verdadera cocina de mercado peruana.

Las fijas

Si vas a visitar este agradable puntito al lado de la **Plaza Mayor**, te recomendamos probar el delicioso **pan con chicharrón**, que consta de cerdo cocinado a baja temperatura, dorado y acompañado con rodajas de camote, sarsa criolla y toques a hierbabuena. Además, de una primorosa **Causa “Limeñita Linda”**. que es uno de los platos peruanos más típicos a base de papa prensada con ají amarillo y toques de lima con un relleno de Bonito un poco de cebolla y aguacate. ¡¡¡No te lo puedes perder!!!