



La base de la gastronomía peruana es el ají, con el cual se crean, por ejemplo, los afrodisiacos jugos de ceviche conocidos como *leches de tigre* (en la imagen). Perú es una mezcla de negro, blanco, indio, mestizo, español, chino y japonés, por eso la virtud de su gastronomía radica en su mezcla cultural, expresó el chef Gastón Acurio, maestro de Diego Oca, quien vino a México para elaborar la carta del restaurante La Mar, que abrió en la ciudad de México el pasado 5 de febrero ■ Marco Peláez **GASTRONOMIA/ 8a**