

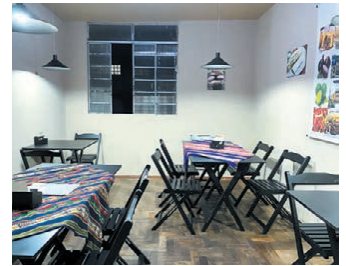


/06/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Miski Mikuy



FIEL às tradições peruanas, pequeno restaurante dos irmãos Hermes e Christian é grandioso nos sabores

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Miski Mikuy quer dizer comida gostosa em Quechua, língua indígena ainda falada por muitos povoados da América do Sul. O nome não poderia ter sido outro, já que reflete realmente o que representa aquela portinha escondida no bairro Estrela Dalva, um restaurante onde cabe pouco mais de dez pessoas. Pequeno no espaço, mas grandioso na gastronomia, fiel às tradições peruanas.

Hermes e Christian, dois irmãos batalhadores que vieram de Huancavelica, umas das cidades de maior índice de pobreza do Peru, chegaram ao Brasil há sete anos e estão dando um show de gastronomia do seu país.

Hermes é quem comanda a cozinha e veio em 2013 para trabalhar no Wari por um ano e meio, depois no Porcão por quatro anos e em seguida no Coco Bambu, quando saiu para

montar o seu próprio negócio ao lado de seu irmão. Christian prepara os drinques e faz a gerência da casa.

O Miski Mikuy foi inaugurado em novembro do ano passado e sempre estava cheio, chegando a ter fila na porta. Os peruanos já tinham uma clientela fiel conquistada em eventos privados com jantares personalizados e cozinha ao vivo.

Então veio a pandemia e eles não desanimaram, entram para o delivery no iFood e UberEats e conseguiram manter o funcionamento. Já estão recebendo clientes de segunda a domingo das 11h às 23h - sim, eles não param.

O ceviche clássico (R\$34,90) é a especialidade do Miski Mikuy, prato peruano mais conhecido no Brasil. O segredo da receita é o saboroso leite de tigre, o caldo a base de



SALMÃO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

limão, peixe e aipo que marina a tilápia.

Veze ou outra eles usam o dourado. No Peru é feito com o linguado, mas a substituição foi necessária, em razão da melhor disponibilidade do peixe por aqui. O coentro e a pimenta não podem faltar.

Bem típica também é a causa rellena (R\$23,90), a base de batata amassada com tempero peruano, recheio de frango, abacate e maionese artesanal.

O arroz chaufa de mariscos (R\$43,90) vem bem recheado de lula, camarão, polvo, mexilhão, ovo e muito bem temperado com molho shoyu, cebolinha e pimentão. Ao lado uma salsa criolla, com tomate, cebola, milho, salsinha e limão acompanha o prato.

Os anticuchos são os nossos espetinhos, preparados com temperos peruanos como ají amarillo e ají panca, que se assemelham a pimenta dedo de moça.

Hermes prepara uma versão mista de frango e boi (R\$25) e também já fez o tradicional anticucho de coração de boi - esse ainda quero provar. O lomo saltado (R\$35) é também um prato parecido com o nosso filé na chapa, também servido com batata frita e arroz,

tendo algumas diferenças na forma do preparo em que se salteia na panela wok com shoyu e vinagre.

Uma das sobremesas leva lúcuma, um pequeno fruto originário dos vales andinos do Peru. Tem cheiro e sabor adocicados, que remetem à baunilha. Lá no Peru também se come bastante pudim de leite condensado, com o nome de creme volterrada (R\$10).

Os picarones são bolinhos feitos com abóbora, batata doce e farinha de trigo (R\$15) e fizeram sucesso na Festa Peruana da Savassi no ano passado.

A tradição continua nas bebidas como a boa cerveja cusqueña (R\$9) e o Pisco Sour (R\$15), feito do destilado da uva com limão, clara de ovo e angostura.

Hermes ainda apresenta drinques autorais como o "Perú Libre" (R\$14), com Inka Kola, aquele refrigerante amarelo fosforescente do Peru adicionado ao pisco e um toque de limão.

Que experiência fantástica poder reviver sabores peruanos pelas mãos talentosas desses guerreiros.

Mais experiências gastronômicas:
www.degustatividade.com.br