**Cocina de plaza por Manuelita**

**1a entrada de blog**

En una plaza de mercado se encuentra todo lo que una comunidad consume, o por lo menos la base. También hay frutos exóticos que pocos locales conocen, y otros de los cuales se enorgullecen. Muchos dicen que para conocer una cultura debemos ver que hay en sus mesas tres veces al día, por eso abrí esta página, para crear y compartir recetas, esparcir conocimiento y admiración por las plazas de mercado a las que visito. Busco comprometerme con este proyecto, inspirarme con ingredientes del mercado, ¡Cocinar *comida de plaza*!

**Mercado 1, Surquillo. Lima, Perú. Septiembre 2015**

Nuestro país vecino se ha vuelto un destino *foodie*, ha exportado sus platos, enriqueciéndose de sus choques culturales e influencias, conservando lo tradicional y apoyando la evolución de su gastronomía. La semana pasada fui a su capital, Lima, con una buena amiga y siguiendo las recomendaciones de la reina de las foodies, fuimos a puestos callejeros, restaurantes escondidos de los turistas, y a una plaza de mercado. Ésta se llama Mercado 1, y queda en el barrio de Surquillo.

En la sección de frutas y verduras encontramos muchos productos parecidos a los nuestros Colombianos como la maracuyá, el banano, el camu camu, el aguaymanto (nuestra uchuva), pero también muchas diferencias como los tipos de maiz: morado, choclo (de pepa más grande y jugosa), bastantes variedades de papa y tubérculos como la papa amarilla, papa huayro, papa huamantanga, entre otras.

Afuera del mercado hay una pequeña calle peatonal, donde almorzamos leche de tigre y chicharrón de pescado, hecho por "las madres de la gastronomía Surquillo", estaba *buenazo*, fresco, el pescado se deshacía con solo tocarlo y el chicharrón no perdía su crocante dentro de la leche de tigre.

Para terminar, fuimos a una gelatería en esa misma cuadra, venden helado de pisco sour, ají amarillo, albahaca, kión, palta... Nosotras probamos el de pisco sur y el de ají amarillo: éste último no es picante, pero trae todo el sabor del ají y su color, en cuanto al helado de pisco sour, ¡Refrescante y...alcohólico!