

Tiradito Bachiche de Diego Oka

Después de pasar un tiempo en **Módena**, en [Osteria Francescana](#), e inspirado por el equipo y la ciudad, tuve que hacer un plato que honrara el tiempo y las amistades hechas allí. Así nació este **'Tiradito'**, mezclando el sabor peruano de la **'leche de tigre'** con ingredientes italianos. **Perú** también tiene una fuerte influencia italiana: **'Bachiche'** es el término común para referirse a los inmigrantes italianos.

Leche de tigre clásica para nuestro Tiradito

Filete de lenguado, 140 g

Jugo de lima, 450 g

Caldo de pescado de lenguado (fumet muy ligero), 220 g

Apio: 50 g

Corazones de cebolla roja, 25 g

Cilantro, 20 g

Ajo, 1 diente

Hielo, 70 g

Ají limo, 2 g

Sal, 19 g

En una Vitamix, coloca el filete de lenguado, el jugo de lima, el fumet, el apio, el ajo, el hielo, la sal y el ají limo. Mezcla todo a velocidad media-baja utilizando el botón de pulsar 4 veces (NO queremos una pasta de pescado).

Una vez que todo parezca estar picado en la licuadora, añade los corazones de cebolla roja y el cilantro, mezcla a alta velocidad por un corto tiempo (pulsar). De esta manera obtendremos los aromas del cilantro y la cebolla, pero no el color (verde/morado).

Cuela y guarda el jugo (leche de tigre). Almacena en el refrigerador en un recipiente de plástico. Esto debe hacerse cada día antes del turno, ya que al día siguiente el sabor cambia y la lima se oxida.

Crema de queso parmesano

Parmigiano Reggiano añejado 24 meses, 700 g (rallado)

Nata, 1000 g

En una Thermomix, añade la nata y caliéntala a 80°C. Una vez que alcance la temperatura, agrega el queso parmesano rallado y comienza a mezclar a velocidad media hasta que todo esté incorporado.

Enfría en el refrigerador.

Leche de tigre de parmesano

Leche de tigre, 500 ml

Queso parmesano, 500 g (frío)

Colatura (salsa de anchoa italiana), 1 g

En una Vitamix, añade la leche de tigre y empieza a velocidad media-baja. Luego, poco a poco, añade trozos de crema de parmesano y termina con la colatura. Hacerlo a alta velocidad puede romper la salsa.

Pasta negra

Pasta fusilli, 500 g

Tinta de calamar, 1 cucharadita

Cocina la pasta con sal y un poco de aceite de oliva (debe estar sobrecocida).

Una vez cocida, coloca la pasta y la tinta de calamar, mezcla en caliente a 100°C a alta velocidad hasta que todo se convierta en una pasta negra.

Extiende el puré en una capa delgada sobre un papel pergamino y cúbrelo con otro trozo de papel. Déjalo secar a temperatura ambiente durante 2 días.

Retira el papel pergamino y fríelo a 200°C hasta que se infle.

Aceite de albahaca

Albahaca, 250 g

Aceite de oliva virgen extra, 250 g

Escalda la albahaca en agua hirviendo durante 5 segundos y enfríala con agua helada. Mézclala con el aceite y cuélala. Almacénala en una pequeña botella.

Emplatado

En un plato plano, coloca los trozos de lenguado, rociados con leche de tigre de parmesano.

Decora con chips de ajo, pasta negra y hojas de albahaca.