

Gabriela Yepes



Cineasta. Trabaja en un documental sobre cambio climático en los Andes.

1. Sushi Rolls del Limo

Lo mejor que he probado en años

Semejante a probar la cocina nikkéi por primera vez. El mundo reinventado. En el Limo han creado una combinación extraordinaria de sazón japonesa y novoandina a 3.200 metros de altura. Todos los 11 rolls de la carta son geniales, especialmente el maki frito con patata y ajonjolí y otras delicias. Me los comería todo el día, una y otra vez.

Limo Restaurant y Pisco Bar.
DÓNDE Plaza de Armas, Cusco.



2. Dolmas Sabor armenio

El dolma (o sarma) es una mezcla de arroz con carne molida y especias, envueltas en hojas de parra o repollo. Se la prepara diferente en distintos sitios y yo prefiero la sazón de los armenios.

Canoa. DÓNDE Tufenkian Hotel Restaurant en el Lago Sevan, Armenia.

3. Ravioles Viva la pasta fresca

De relleno prefiero espinaca y ricotta, aunque hace unos días probé unos

de zanahoria y berenjena que no estaban mal. El aliño más simple es el que más me gusta: aceite de oliva, un toque de ajo, sal y orégano.

Cualquier restaurante de Plaza Navona, Roma, Italia.

4. Chicken a la king Menú inglés

Un plato inglés que no se conoce mucho, y que es lo más simple del mundo: pollo con salsa blanca, vino tinto y un toquecito de pimienta. Pero hay algo que le pone mi mami que lo vuelve increíble. ¡Ástima, ella ya renegó

de la cocina.

DÓNDE En mi casa

5. Ensalada de chonta

Delicia en extinción

La chonta (palmito) está en peligro de desaparecer, así que no es fácil encontrarla fresca. Mejor es prepararlo y comerlo in situ. Se ralla la chonta en forma de fideo, y se sirve con un poco de limón y tomatito. Una delicia. Después le sigue el paiche, obligado.

Restaurante El Califa. DÓNDE Puerto Maldonado.