

Lambayeque: conoce sus cuatro platos más deliciosos

Dicen que en ningún lugar se come tan rico como en el norte y Lambayeque es uno de esos lugares. Justamente ayer, 15 de junio, se celebró el día de la gastronomía de esta provincia, fecha que busca revalorizar los orígenes de su cocina.

Aquí te dejamos la lista con cuatro de los platos más ricos y típicos de Lambayeque:

Cebiche de Caballa



En el norte no puede faltar el cebiche, pero la versión a base de caballa es 100% lambayecana, y tal como su par, la versión limeña, se prepara con trozos de pescado, aliñados con limón, sal, ají limo y cebolla en juliana.

Arroz con pato



Este plato se compone de un arroz guisado con arvejas, zanahoria, cerveza negra y otros ingredientes, acompañado de un pato dorado. Es uno de los más consumidos en todo el norte del Perú.

Arroz con chancho



Un plato que se ha popularizado muchísimo en la capital. Se trata de trozos dorados de panceta, combinados con un arroz guisado con verduras. Una verdadera combinación que hace agua a la boca.

Tortilla de raya



Todo aquel que va al norte sabe lo potente y delicioso que es este plato. La tortilla de raya se sirve acompañado de yucas sancochadas o doradas y su popular salsa picante.