

Delivery

Gilberto seguiu trabalhando na Embaixada do Peru e Gil passou a atuar como secretária na Igreja Metodista da Asa Sul. A comida, sobretudo peruana, sempre teve um papel importante na família, formada, agora, por quatro filhos. Eles chegaram a participar de alguns eventos na cidade, especialmente em embaixadas, mas sempre de forma esporádica e como um hobby.

Veio a pandemia e os filhos deram a ideia: por que não abrir um delivery de pratos peruanos? “Todo mundo estava em casa, pedindo comida por aplicativo, era uma boa oportunidade”, recorda-se Gil. Surgia, assim, o De la Gil, que, aos fins de semana e por encomenda, oferece, além do tradicional ceviche, outros pratos típicos do Peru, preparados de forma autêntica. Toda a família ajuda, de alguma forma, Gil a preparar os alimentos.

Por meio do Instagram e do WhatsApp, o De la Gil anuncia o cardápio do fim de semana. O ceviche, feito com filé de tilápia e leite de tigre servido à parte para aqueles que amam uma pimenta, não pode faltar. Mas há também arroz chaufa, típico da gastronomia chifa (mistura de chinesa e peruana); aji de gallina, uma espécie de ensopado de frango; e patacones, bastante popular no Equador, mas que ganhou o seu espaço no Peru.

Gil destaca ainda a papa huancaína, aperitivo de batatas cozidas em um molho picante e cremoso feito de queijo fresco, e a papa rellena, batata recheada com carne moída. Para arrematar, chicha morada, popular bebida peruana feita com milho roxo, abacaxi, canela, cravo e outras especiarias. “O milho roxo, base da bebida, trazemos em grande quantidade quando vamos ao Peru. O meu filho que mora no Canadá também sempre nos manda. É difícil encontrar por aqui.”

Além do sucesso do delivery, que hoje conta com clientes fiéis, há cerca de seis meses, o De la Gil foi convidado a participar do Complexo Cultural, no Eixão do Lazer, na altura da 210/211 Sul. Todos os domingos, Gil prepara porções de ceviche e chicha morada e Gilberto e a filha caçula seguem para comercializá-los. “Em menos de duas horas acaba tudo”, garante o peruano.

Gil acorda de madrugada para preparar os pratos da forma mais fresca possível. A receita do ceviche, que teve seu dia celebrado no início da semana passada, ela compartilha com os leitores da coluna. Um dos segredos, garante, é o uso da pimenta rocoto, típica do Peru, e, claro, muito amor. “Preparo esses pratos com muito carinho.” Um tempero adicional!



CEVICHE DA GIL

Ingredientes

- 2 filés de tilápia limpos
- Gengibre
- Alho
- Limão
- Pimentas do reino, rocoto (típica do Peru), dedo-de-moça e biquinho
- Coentro e salsa
- Cebola-roxa
- Batata-laranja ou doce
- Milho em conserva

Modo de fazer

- Tire a ponta do rabo do filé de tilápia, já limpo, e corte em cubos de aproximadamente 1 cm. Coloque o peixe em um bowl com uma mistura de gengibre, alho e suco de limão, previamente preparada, e acrescente pimentão vermelho, pimentão amarelo e pimenta dedo-de-moça picadinhos. A proporção vai de acordo se você quer mais

ou menos apimentado. Tempere com coentro e salsa picados, sal e pimenta-do-reino a gosto e misture bem.

- Acrescente o leite de tigre previamente preparado, pimenta rocoto e suco de limão e deixe “cozinhar” por cerca de 30 minutos. Se você não gosta do ceviche muito apimentado, não coloque o leite de tigre e deixe-o à parte.
- Na hora de servir, coloque cebola-roxa cortada em tiras, pimenta-biquinho, batata-laranja cozida e milho verde.
- O leite de tigre consiste nas sobras do peixe temperadas com alho e pimentas dedo-de-moça e rocoto, cozidas e batidas no liquidificador.
- Serve 2 pessoas