

La iniciativa para celebrar el Día de la Leche de Tigre llega a su tercera edición y tiene como objetivo impulsar el consumo de esta receta y mostrar sus distintas variaciones basadas en la gran diversidad de donde salen los ajíes nativos.

El chef Jesús Aguilar, de la cadena de barras marinas "Del Tigre su Leche", es quien ha propuesto celebrar el Día Nacional de la Leche de Tigre todos los primeros domingos de febrero de la solicitud de reconocimiento de este día fue ingresada al Ministerio de la Producción el 7 de junio del 2021, pero sigue a la espera de la formalización.

Mientras tanto, se persigue el propósito de que muchos maestros cevicheros se sumen a la campaña desde sus propios negocios dando ofertas para el consumidor final.

Todo este movimiento parte de la investigación de los ajíes nativos de las 3 regiones del Perú con los que ha creado una carta con más de 40 tipos de leches de tigres basadas en la pasta de diferentes tipos de ajíes poco conocidos como el Mochero, Misucho, Challuaruro, Uña Amarilla, Cacho de Cabra, Rocoto Huaracino, Charapita, Cerezo, Arnaucho, Ají

## DÍA NACIONAL DE LA LECHE DE TIGRE 2023

# Celebrando la creatividad y protagonismo de los ajíes peruanos

Se trata de una campaña promovida por el chef Jesús Aguilar, creador de 40 variedades de leches de tigre, una propuesta que llegó esta temporada a Minka y el boulevard de Asia.



Bola, Pucunucho de la Selva, el rocoto en sus tres presentaciones de rojo amarillo y verde, entre otros.

Un vez que logra anotar la intensidad, valores y notas de sabor de cada uno de estos ajíes, que son facilitados gracias a la Universidad Agraria La Molina, es que decide lanzar poco a poco

todas las variedades, destacando sus favoritos como la Leche de Tigre Criolla, La Endiablada (con rocoto amarillo encapsulado), La Norteña (ají limo de Chiclayo), Depredador (con ají cerezo); y la de Pipi de Mono (ají piurano).

Aparte, decide integrar a sus recetas otros productos como la aceituna de manzanilla, aceituna verde y la morada, así como el pimiento rojo, amarillo y verde; además, también creó recetas con agregados de frutas como la maracuyá, aguaymanto y tumbo.

Toda la lista de 40 tipos de leche de tigre

se ofrece en la cadena de Barra Cevichera "Del Tigre Su Leche", que tiene como eslogan la frase "Te Levanta", de ahí también destacan clásicos como el ceviche, 15 variedades de arroz con mariscos (con la misma pasta de diversos ajíes), chaufa,



causas y chicharrones.

Gracias a su esfuerzo, ha obtenido muchos reconocimientos, entre los más resaltantes está "Mejor Producto Innovador 2017", "El Master del Ceviche" - Feria Gastronómica Invita Perú, "Excelencia Empresarial 2019" - Conaco, "Premio Internacional Business Award-Premios IBA 2019", Reconocimiento por el Instituto Le Cordon Bleu-Perú 2020"-Cuchara de Oro.

Uno de los grandes objetivos Del Tigre Su Leche y su gran Equipo de Trabajo es aportar a la historia de la Gastronomía Peruana dejando un producto

innovador e instaurar el "Día Nacional de la Leche de Tigre", para que todos lo celebren cada primer domingo de febrero.

Para conocer su propuesta pueden acercarse a sus barras del Jirón San Martín 790 en Magdalena, de la Calle Santa Rosa 307 en Surquillo y de la Av. Javier Prado Este 6553, La Molina.

Además, de sus módulos inaugurados en Minka y Boulevard Asia. Atiende en mesa y vía delivery por los aplicativos Pedidos Ya, DiDi food y Rappi, más información en sus redes sociales de Facebook <https://www.facebook.com/deltigresuleche>, a su Instagram @DelTigreSuLeche o a su Whatsapp 997 202 897.

