

Con el corazón en México CHINGA TU TACO

—Siempre quise hacer una taquería de barrio, como las que había en México —confiesa Moma Adrianzén. El elogiado chef peruano, quien estuvo en Chile en la apertura de Osaka, y luego a cargo de Jerónimo en Alonso de Córdova, lleva 16 años trabajando fuera de su país, en premiadas restaurantes de Asia, Europa y Latinoamérica. Y a pesar de ser heredero patrio de una de las cocinas más prestigiosas y ricas del mundo, el peruano admite que la gastronomía de México lo enamoró.

Radicado en Chile hace más de una década, abrió en pleno confinamiento Chinga tu taco, una ondera taquería callejera en formato *delivery*, que ya había inaugurado en Perú. Un proyecto personal que lo impulsó ahora a instalarse en el taquillero MUT, que sigue apuntando por nuevos restaurantes.

—En Lima ya me había dado cuenta que cuesta dar a entender el concepto, porque el peruano, igual que el chileno, piensan que la cocina mexicana es comida tex-mex. Entendí que tenía que evolucionar la manera en que los presentaba. En esta evolución estamos trabajando ahora en el MUT —explica.

Este nuevo local simula una taquería típica mexicana al paso, donde se pide por una ventanilla, como en un kiosco callejero. Primero se elige el formato del taco o burrito, luego su "sabor carnal", con opciones tradicionales mexicanas, como "al pastor", y otras de fusión peruana, con lomo saltado o con pescado frito en tempura bañado en salsa acevichada. También hay clásicos picoteos mexicanos, como nachos con guacamole, quesadillas, chilaquiles y aguas frescas de jamaica, horchata y tamarindo, como las del Chavo.

En el segundo subterráneo del MUT.



CHINGA TU TACO