



Elaborado Por:

- Silvia Cruz
- Wendy Calsina
- Linsey Mamani

Aperitivo: Singani Asiri

• Ingredientes:

CÓCTEL APERITIVO:

1 oz de singani
30 ml de zumo de zanahoria
20 gr Achogcha
15 ml de tomate
1 gr de jengibre
C/n Almíbar

DECORACIÓN:

1 uva 8 gr de piña
1 uní de frutilla
1 clara de huevo

• Preparación

Pelamos y lavamos todas las verduras las picamos en pedazos pequeños, ponernos todo a la zumidora una vez obtenido el zumo de las verduras agarramos la coctelera colocamos la preparación dentro, le agregamos almíbar y singani, agitamos junto con tres hielos. Para la decoración, abrimos la frutilla en forma de flor, cortamos un pedazo de piña con cascara y lo colocamos en un mondadientes.

Para 3 personas



Auspician:

Alta Cocina - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

La Boutique del Chef - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788



Entrada: Tierra Cochala

• Ingredientes:

PASTA AL HUEVO

1 taza Harina
1 huevo
1 yema
30gr de remolacha
C/n sal
C/n aceite de oliva

RELLENO

70 gr de carne de cangrejo
5 gr de cebolla blanca
5 gr de apio C/n limón

ACOMPAÑANTE

40 gr de ají
C/n aceite
Pisca de sal
15 gr quesillos

CAVIAR DE QUIRQUIÑA

5 tallos Quirquiña
2 tallos de huacataya
1/2 de agar agar

• Preparación Para 3 personas

Para la masa:

1. Una vez previamente medidas las cantidad de los ingrediente poner en un bol la harina formar un volcán integrar el huevo con un chorro de aceite de oliva, remolacha procesada y pisca de sal amasamos hasta formar una masa suave y uniforme una vez listo dejar reposar 10 minutos.
2. Pasado este tiempo laminamos la masa muy fina empezamos a poner sobre la mesa pintamos con un poco de huevo para que pegue sobre la masa en el centro rellenamos con la carne de cangrejo verificamos que no haya ninguna abertura pegamos bien los costados envolvemos la masa con una gasa amarramos de los costados que es bien asegurado.

Cocción:

3. Ponemos agua, cuando llegue a ebullición le ponemos un poco de sal y laurel ponemos la masa cuidadosamente y lo dejamos cocinando por unos 5 a 8 minutos Para la salsa de ají.
4. limpiar sacando las pepas y la raíz y lavar el ají ponemos a la licuadora un chorro de aceite sal procesamos hasta que quede cremoso.

Para el caviar:

5. lavar la quirquiña y huacataya lo licuamos hasta que quede muy fino pasar por un colador ponemos en un perol y el agar agar ponemos al fuego a punto que comienza a hervir lo bajamos lo llenamos Al gotero. Una vez listo ponemos gota a gota al aceite frio lo sacamos al agua y listo.

Tierra de quesillo:

Desgranamos el quesillo y lo tostamos y está listo. Decoración Emplatado.

6. Una vez cocida la pasta sacamos la gasa de la pasta cortamos en forma de aros tres unidades ponemos la tierra del quesillo la salsa del ají encima del rol y el caviar, hacemos una teja de queso parmesano.

Grupo: Cercado

Plato Principal:



Proyecto Aromas y sabores
de los Valles Interandinos



Plato Principal Chura Chapaca

• Ingredientes:

PARA LA COCCION DEL CERDO

80 gr Mejillas de cerdo
1/2 Cebolla pequeña
1/4 Zanahoria
1 tallo de Apio
2 dientes de Ajo
3/4 taza de Salsa Soya
2 1/2 cucharas de Vinagre de alcohol

PARALAS PAPAS DAUPHINE

100 gr Papa
70 gr Harina
70 gr agua
1 1/2 Huevo
1 pisca de nuez moscada
15 gr mantequilla
5 gr de albahaca
5 gr de perejil
Sal

PARA LA SALSA

C/n Agua
1/2 de salsa de la carne
C/n Sal y pimienta
6 unidades de Chilto
1/2 taza de Azúcar
1/4 taza de Vinagre de manzanas

PARA LA ENSALADA

1/2 Manzana verde
C/n de Berros
4 Tomates cherry
1 tallo Apio
C/n Flores comestibles

• Preparación Para 3 personas

1. Limpiamos el cerdo lo tenemos listo para la preparación.
2. Picamos la cebolla, zanahoria y el ajo, empezamos a saltear la cebolla con el ajo cuando empiece a dorar ponemos la zanahoria con el apio salteamos un poco mas incorporamos la salsa soya, el vinagre cuando empiece a hervir ponemos el cerdo dejamos cocer por 10 minutos de un lado damos la vuelta y del otro terminamos hasta que se cocine.

Para la salsa el cerdo:

3. Sacamos el jugo de la cocción del cerdo mezclamos con la salsa de chilto.

Papa Dauphine:

4. Cocer la papa con cascara para hacer un puré muy bien cocido. Pelar y aplastado fino.

Para la masa:

5. Hacemos una pasta chux ponemos el agua con la mantequilla una vez la

mantequilla derrita ponemos la harina de golpe movemos hasta que la masa se desprenda de los bordes. Vaciamos a un bol poner los huevos uno por uno que se integre bien.

6. Una vez lista la pasta choux, incorporamos con la papa ya aplastada nuez moscada la albahaca y perejil sal pimienta incorporamos bien y hacemos formas para llevar al horno por 20 minutos.

Ensalada del valle:

7. Lavamos los berros, el apio, tomate cherry y la manzana.
8. Picamos los vegetales y la manzana lavamos los pétalos.

Decoración:

- En un plato redondo.
9. Una vez cocido el chanco de un costado cortamos filetes delgados con un poco de salsa en el costado para la decoración en un lado muy cerca poner unas tres o cuatro papas dauphine y al final la ensalada ya aderezada y decorar con las flores comestibles

Auspician:

Alta Cocina - Central Av. 20 de Octubre casi esq. Guachalla, Edif. Manantial Planta baja.

La Boutique del Chef - Calle Sánchez Lima, Edif. El Rosario N° 2071 - Telf: 2 423788





Postre: Miski Imilla

• Ingredientes:

Biscuit

3 huevos
1/2 taza de azúcar
2 1/2 cucharas de Aceite de oliva
c/n Esencia de vainilla
1/4 taza de harina

Puré de durazno

1 uní. En durazno hidratado
1 pisca de canela
2 piscas de azúcar

Coulí de repollo morado

100 gr de repollo morado
1/4 de vino tinto
1/4 de vinagre Azúcar

• Preparación Para 3 personas

1. En un bol poner el huevo y el azúcar hasta que tenga punto letra, luego incorporamos un chorro de aceite al final incorporamos la harina en forma envolvente para que entre oxígeno.
2. Enharinamos un molde para la masa vaciar la masa al molde y llevamos al horno a cuantos grados 180°C por 15 minutos. Salsa de durazno seco.
3. Picamos finamente el durazno ya hidratado lo ponemos al sartén.
4. Para el culis de repollo morado licuamos con vino y vinagre que suelte su propio jugo ponemos en una cacerola dos tazas de repollo morado y una de azúcar dejar reducir a fuego medio. Decoración Crema de amaranto.
5. Mezclamos crema de leche y amaranto con un poco de azúcar ponemos el nitrógeno lo batimos y listo guardar en el refrigerador.
6. Servimos en un plato rectangular la salsa de repollo morado cortamos la galleta de biscuit rellenamos con crema de amaranto la decoración por encima.