

# 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:

9. En un plato redondo. 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

