

# TRIO DE CEVICHE

INGREDIENTES		MÉTODO
360 gr. 1 cda. 2 cdas. c/n ¼ uni. 1 taza c/n c/n 1 uni. 3 uni. 6 cubos aprox.. 12 uni. aprox. 50 ml.	Filete de pescado Puré de ajo Puré de apio y kión Culantro macho picado Ají limo picado Fumet (opcional) Sal Sazonador Rocoto rojo Ají amarillo Hielo Limón Leche UHT (opcional)	<p>Filetear el pescado y cortarlo en cubos de 2 x 2.            Cocinar el choclo.            Cocinar el camote.            Blanquear el yuyo.            Exprimir limón.            Picar el ají limo y culantro macho.            Lavar las hojas de lechuga.            Picar la cebolla a la pluma y enjuagarla por dos veces con agua fría.            Licuar apio con un poco de kión. (pure)            Licuar ajo. (pure)</p> <p>Crema de rocoto o ají amarillo            Limpiar, blanquear, pelar; llevar a licuar con un poco de aceite, leche evaporada, pizca de azúcar, sazónador y sal. (Por separado los ajíes).</p> <p><b>Preparación:</b>            Mezclar en un bol el pescado, condimentar con el puré de ajo, apio kión, culantro, jugo de limón, ají limo picado y el fumet frío o hielo y un chorro de leche fresca. Retirar un poco del líquido de marinado, dividir en tres la preparación. En incorporar la crema de rocoto y si es necesario al líquido del marinado. Igual para el ají amarillo.</p> <p><b>Emplatado:</b>            Colocar una hoja de lechuga en la base del plato a los costados el choclo desgranado, el camote en cubos y el medio la preparación del cebiche. Decorar con la cebolla, yuyo blanqueado, culantro macho picado y aros de ají limo.            Para el almíbar, colocar el jugo de naranja; anís estrella, Azúcar y la ramita de menta, cocinar hasta que tome punto almíbar, sumergir allí los camotes.</p>
<b>Guarnición:</b>		
250 gr. ½ uni. 2 hojas 20 gr. 100 gr. 500 ml. 2 uni. 120 gr. 1 rama	Camote Choclo sancochado Hoja de lechuga Yuyo blanqueado Cebolla a la pluma Jugo de naranja Anís estrella Azúcar Menta	



# ARRISOTADO DE MARISCOS

INGREDIENTES		METODO
400 gr. Mixtura de mariscos 120 gr. Calamar 100 gr. Camarón 1 taza Fumet 4 cdas. Pasta de ají colorado 4 tazas Arroz 10 ml. Vino blanco ½ uni. Choclo sancochado 200 gr. Alverjitas ¼ uni. Pimiento 100 atado Culantro macho picado 100 ml. Cerveza negra 10 ml. Coñac 2 ml. Aceite de oliva(opcional) 10 gr. Mantequilla 20 ml. Crema de leche 2 uni. Limón c/n Sazonador c/n Aceite c/n Sal pizca Comino molido	Limpiar los mariscos y cortarlos. Preparar la pasta de ají colorado y pasta de ajo. Granear el arroz Preparar el fumet (apio; poro, nabo,cebolla) Blanquear las alverjitas Blanquear el choclo Picar el pimiento en brunoise Picar el culantro macho  <b>Preparación:</b> En una sartén incorporar las pastas de ají panca y ajo, pizca de comino, sal y sazón. Cocinar hasta que corte y luego agregar un poco de caldo para terminar de cocinar el ají colorado. Luego incorporar el arroz, un chorrito de vino blanco, cerveza negra, culantro y las verduras blanqueadas envolver la preparación. Flambear los mariscos condimentados con pizca de sal, sazón e incorporarlos a la mezcla del arroz, verificar el punto de sazón al final unas gotas de aceite de oliva y un trozo de mantequilla (opcional) terminar incorporando un chorro de crema de leche y un poco más de culantro macho picado (debe quedar húmedo el arroz).  Decorar con langostinos blanqueados y salteados con mantequilla, sal y pimienta; rodajas de limón y rocoto.	

# LENGUADO EN SALSA A LO MACHO

INGREDIENTES		MÉTODO
400 gr. c/n c/n 20 ml. 50 gr. 1 cda. c/n	Fielte de pescado Sal Pimienta Limón o vinagre Harina Ajo licuado Aceite	<p>Condimentar el pescado con sal, pimienta, gotas de vinagre o limón, enharinarlo y llevarlo a freír. Reservar.                      Preparar la pasta de ají panca.                      Preparar la pasta de ajo.                      Preparar el fumet.                      Preparar la salsa bechamel ligera                      Picar el culantro macho.                      Sancochar la yuca en bastones.                      Granear el arroz.</p> <p><b>Preparación:</b>                      Poner en una sartén un chorrito de aceite, incorporar las pastas de ajo y ají colorado, cocinar unos 3 minutos luego incorporar un poco de fumet para que termine de cocinar el ají colorado, luego agregar la salsa bechamel, un poco de fumet; condimentar con sal, pimienta, azúcar y sazónador.</p> <p>Dejar que reduzca luego incorporar la mixtura de mariscos condimentada con sal y sazónador flambear, rodaja de rocoto, pizca de azúcar, crema de leche y el culantro macho picado.                      Bañar con esta preparación el pescado frito.</p> <p>Servir acompañada de arroz graneado y bastones de yuca sancochada o dorada. Perejil crespo.</p>
<b>Salsa:</b>		
2 cdas. ¼ cda. 250 ml. 240 gr. 10 ml. 100 ml. 300 ml. ¼ uni. c/n 10 ml. c/n c/n c/n	Pasta de ají colorado Pasta de ajo Salsa bechamel Mixtura de mariscos Coñac Crema de leche Fumet Rocoto Culantro macho Aceite Sal Azúcar Sazónador	
<b>Guarnición:</b>		
300 gr. 400 gr.	Arroz Yuca sancochada	

