NOMBRE DE LA RECETA: CHINITOS DE SANGRECITA

Número de porciones: 1

Ingredientes

- 2 cdas. relleno de sangrecita y manzana
- 1 lámina masa primavera
- 1 hoja lechuga criolla
- 2 ramas hierba buena
- 200 ml. salsa de manzana
- 1 cdta aceite para freír

Relleno de sangrecita y manzana

- 500 ml sangrecita de pollo
- 1 unid. cebolla roja
- 1 cdta. ají amarillo
- 1 cdta. cebolla china
- 1 unid. ajo
- 4 cdas. azúcar rubia
- ½ unid. limón
- 1 cdta. hierba buena picada
- 1 unid. manzana verde chilena
- Pizca sal
- Pizca canela en polvo

Salsa de manzana

- ½ unid. manzana chilena verde
- ¼ tz. agua sin gas
- 1 cdta. azúcar blanca
- 1 cdta. chuño

Preparación

Para los chinitos

1. Sancochar la sangrecita hasta que tome color oscuro y tenga textura cuajada y dura.
2. Hacer un aderezo de ajo, cebolla, y ají amarillo, una vez que esté dorado, agregar la sangrecita previamente cocida.
3. Una vez todo mezclado, sazonar y agregar cebolla china y hierba buena picada.
4. Por otra parte poner en una olla la manzana picada con el azúcar y a fuego lento dejar que cocine, mover frecuentemente hasta que la manzana se deshaga.
5. Por último, mezclar el puré de manzana con la sangrecita sazonada y dejar enfriar.
6. Para el armado, poner en la masa primavera el relleno y doblarla hasta cerrar el chinito (40 gr por chinito).
7. Freír los chinitos en aceite hasta que doren.

8. Servir junto con hojas de lechuga criolla, hojas de hierba buena y en un salsero poner la salsa de manzana.

Para la salsa de manzana

1. En una olla colocar trozos de manzana con el azúcar, una vez que dore el azúcar, agregar agua y mezclar sin aplastar la manzana.
2. Colar la mezcla y usar solamente el líquido.
3. En una olla poner el líquido de manzana que salió de la anterior preparación y agregarle chuño disuelto con agua.
4. Mover constantemente hasta tener punto de salsa y agregarle manzana picadita.

NOMBRE DE LA RECETA: HÍGADO AL WOK

Número de porciones: 1

Ingredientes

- 150 g. hígado de res
- 1 tz. brócoli
- 1 tz. coliflor
- 1 und. ají amarillo
- ½ und. peq. cebolla roja
- ½ und. med. pimiento rojo
- 1 cdta. ajo picado
- 1 cdta. pimienta negra
- 1 vaso caldo de pollo
- ½ cdta. sal de mesa
- ½ cdta. ajinomoto
- ½ cdta. azúcar blanca
- 1 cda. chuño
- 1 cdta. aceite de ajonjolí
- ½ cda. sillao oscuro
- ½ cda. salsa de ostión
- 1 cda. aceite vegetal

Preparación

1. Cortar el brocoli, la coliflor, el pimiento rojo y la cebolla roja en trozos y el ají amarillo en juliana.
2. Cortar el hígado en filete.
3. Blanquear el brocoli y la coliflor en agua caliente, retirar y escurrir.
4. En el wok con aceite caliente, saltear el ajo picado, el ají amarillo y la pimienta negra.
5. Agregar al wok el hígado y la cebolla roja y saltear por unos segundos, echar las verduras blanqueadas y el pimiento rojo, agregar el caldo de pollo y sazonar con sal, ajinomoto, azúcar, ostión y sillao. Ligar con chuño (diluido en agua), echar el aceite de ajonjolí y servir en un plato ovalado.

NOMBRE DE LA RECETA: NUGGETS

Número de porciones: 4

Ingredientes

- 2 cdas. mantequilla
- 1 cda. harina
- 10 cdas. caldo de pollo
- 1 cda. aceite de oliva
- 2 unds. dientes de ajo pelado
- 5 unds. hígado de pollo
- 1 ramita cebolla china picada
- 1 pizca sal
- 1 pizca orégano molido
- 2 unds. huevo batido
- ½ tz. pan rallado
- 1 und. choclo cocido desgranado
- ¼ und. yuca pelada sancochada

Preparación

1. Diluir 1 cucharada de mantequilla en la sartén y agregar la harina, dejar cocinar por 1 minuto para que se termine de cocer la harina con la grasa e incorporar el caldo de pollo, mover hasta obtener una consistencia espesa y reservar la mezcla.
2. En otra sartén, incorporar la otra cucharada de mantequilla, 1 cucharada de aceite de oliva, los 2 dientes de ajo pelados cortados por la mitad y dejar cocinar por un par de minutos a fuego lento. Agregar el orégano molido junto con el hígado de pollo picado, cocinar por 3 minutos agregando la cebolla china picada y la preparación que se reservó al inicio, mover y verificar la sal.
3. Colocar la preparación sobre una bandeja y dejar enfriar.
4. Cortar la yuca cocida en cubitos y llevar a una sartén con aceite caliente, freír y reservar.
5. Una vez frio, con la ayuda de un cuchillo, cortar en cuadrados la masa de nuggets de la bandeja, pasar por harina, huevo batido, pan rallado y reutilizar el aceite con el que freímos la yuca para dorar los nuggets.
6. Colocar las frituras sobre un papel absorbente, para retirar el exceso de aceite.
7. Servir en un plato, acompañar los nuggets con los daditos de yuca y choclo desgranado.

NOMBRE DE LA RECETA: PICANTE DE BOFE CON YUQUITA MACHACADA

Número de porciones: 4

Ingredientes

Para el picante

- 500 gr bofe
- 2 und. cebolla roja
- 2 hojas laurel
- 1 ramita hierba buena
- 1 ramita perejil
- 8 und. dientes de ajo
- 1 unid. zanahoria
- 1 ramita apio
- 2 cdas. aceite vegetal
- 3 cdas. pasta de ají panca
- 3 cdas. pasta de ají amarillo
- 4 cdas. arvejitas peladas y cocidas
- 3 cdas. pasta de tomate
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta
- 1 pizca comino molido
- 2 lt. caldo de verduras

Para la yuquita machacada

- 2 unds. yuca amarilla pelada
- 5 unds. dientes de ajo
- 2 cdas. perejil picado
- 1 pizca sal
- 1 pizca pimienta
- 4 cdas. aceite de oliva / vegetal

Preparación

Para el picante

1. Limpiar el bofe, cortarlo en cubos grandes y cocerlo en una olla con abundante agua.
2. Cortar la cebolla roja en mitades y la zanahoria en cubos grandes.
3. Lavar las hojas de laurel y hierbabuena, el perejil, 3 dientes de ajo enteros y la ramita de apio.
4. Proceder a mezclar todo en la olla, agregar sal y cocinar durante 2 horas hasta que el bofe esté suave.
5. Luego, sacar el bofe de la cocción, enjuagar y picar en cubos más pequeños, de 1 cm de lado. Reservar hasta su uso.
6. En una olla hacer el aderezo: picar la cebolla y ajos restantes, y dorar en aceite caliente, añadir la pasta de ají panca, de ají amarillo y la de tomate.
7. Sazonar con sal, pimienta y comino molido.
8. Bajar el fuego para terminar de cocinar el aderezo.

9. Luego, añadir los cubitos de bofe y saltear en el aderezo.
10. Cubrir el salteado con caldo de verduras y bajar el fuego para que cocine lentamente durante 30 minutos.
11. Al final, rectificar la sazón y agregar las arvejitas verdes cocidas.

Para la yuquita machacada

1. Sancochar la yuca pelada en abundante agua.
2. En una sartén, dorar en aceite los ajos picados.
3. Cuando ya esté cocida la yuca, cortar en bastones gruesos y luego aplastarlos con el tenedor.
4. Colocar el puré de yuca en un recipiente y aliñar con la mezcla de aceite y ajos picados.
5. Sazonar con sal y pimienta.
6. Agregar el perejil picado y mezclar.

Para servir

En un plato hondo, colocar una cama de yuquita machacada, encima servir el picante de bofe y decorar con perejil picado.

CAUSA DE ANCHOVETA

Masa de causa amarilla
Anchoveta en conserva
Palta punta una unidad
Chalaquita de Rocoto

Para la masa

3 papas amarillas cocidas y prensadas
sal al gusto
4 cucharas de pasta de aji amarillo 80 gr
1/2 taza de aceite vegetal
3 limones (el jugo)

Preparación:

En un bol o tazón mesclar todos los ingredientes probar y rectificar sabor tapar y guardar en la refrigeradora.

Para la chalaca

1/2 cebolla picada en cubitos
1/2 rocoto picado en cubitos
Jugo de 2 limones
Sal al gusto
Pizca de culantro picado
1/4 palta cortada en láminas

Armado de la causa:

Hacer bolitas de 40 gramos con la maza de causa, serían 3 en total 120 gr. Luego la palta cortada en láminas la anchoveta y la chalaca chorro de aceite hoja de culantro o perejil listo