

Frutos y aromas de La Amazonía



JAGUAR AZUL EL CICLO DE LA VIDA

El proyecto consiste en una interpretación de la Amazonía desde Los Andes, para lo cual se tuvo que realizar una profunda investigación de las tradiciones y costumbres gastronómicas e insumos destacados de la zona.

La temática de nuestro menú es el ciclo de la vida: del tiempo en sí (el transcurso del día y la noche), la fauna y flora amazónicas; simbolizados en los tiempos de servicio (inicio y fin). El nombre del grupo es "Jaguar Azul", yendo acorde a la temática; es un mito que proviene de la cultura Ayorea que relaciona al Jaguar azul con la noche y las estrellas, haciendo énfasis en el misterio de la oscuridad y del inicio de la vida. A su vez, en la Amazonía el jaguar es símbolo de abundancia de cosechas y ganado.

Elaborado Por:

- Violeta Melgarejo
- Daniela Villena
- Rafael Luna

MENÚ DEGUSTACIÓN

"Madre de Dios"

- **EL CÓCTEL** representa el líquido elemental: el agua, inicio de la vida. Éste se llama "Cóctel Madre de Dios", en honor al río amazónico. Está hecho a base de singani y pulpa de achachairú, servidos en tutuma con gelatina de cáscara del mismo fruto amazónico y decorado con hojas de menta y flores de ilusión.





“El amanecer de los brotes”

- **LA ENTRADA**, así como primer platillo dentro de la secuencia de tiempos de servicio, representa el principio del día (el amanecer) y del ciclo vital de la fauna y flora, los cuales expresamos de la siguiente manera: los brotes, como semilla para una planta y el falso caviar, como huevos que luego serán animales. El círculo de hojaldre significa el ingreso al ciclo de la vida. Por esta razón, recibió el nombre de “El Amanecer de los Brotes”. Está compuesta por tripa rellena acompañada de hojaldre de charque, ensalada fresca de brotes de alfa alfa, palmitos, mango y falso caviar de camu camu.

- **EL PLATO FUERTE**, es el segundo y más importante platillo. Dentro de la secuencia del tiempo simboliza el medio día y la etapa de auge del ciclo de la vida: la planta en sí y el pez, expresados por la hoja de japaina y el surubí respectivamente. Este platillo se llama “Dunucuavi al Mediodía”, haciendo énfasis en que éste tradicional plato se come a la hora de almuerzo. (De la lengua tacana: dunu=envuelto, cuavi=asado). Compuesto por: surubí envuelto en hoja de japaina asado a la parrilla (dunucuavi) con ligero ahumado a palosanto, texturas de yuca: papel crocante de yuca, cremosa espuma de yuca aireada con nitrógeno y sonso tradicional asado a la parrilla con ahumado de palosanto, ensalada amazónica de papaya verde, capeletti relleno de “sudao” de surubí y salsa del mismo “sudao” con nuez amazónica, chivé y cerveza Saya (la misma que el maridaje).

“Dunucuavi al medio día”



“La flor de la noche”

- **EL POSTRE**, tercer y último platillo del servicio, simboliza la noche y la etapa final del ciclo de vida: las frutas de mazapán interpretan la etapa última de la flora (la flor, el fruto) y la tierra de plátano y azúcar morena representan el retorno a la tierra, tanto de los animales como de las plantas. Es así por lo que se llama “La Flor de la Noche”. Como dato curioso, existe en la Amazonía de Cobija, una flor llamada “la dama de la noche”, la cual florece sólo una vez al año a media noche. El postre consiste en un suave puré de plátano de freír maduro (payuje) con centro de chocolate, encostrado en láminas de castaña amazónica, base de tierra crocante de azúcar negra y plátano deshidratado, mazapán relleno de cremosa trufa de café y campana de isomalt.



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

Frutos y aromas de La Amazonía



• Ingredientes:

1. Gelatina de achachairú

30 unidades de achachairú
(sólo cáscara)
2 tazas de agua
1 copita de singani "San Pedro"
12 gramos de gelatina sin sabor
Azúcar al gusto

2. Extracto de Achachairú

30 unidades de achachairú (sólo pulpa)

3. Cóctel

3 Oz de Singani "San Pedro"
6 Oz de extracto de achachairú
(de la pulpa)
1/2 Clara de huevo
Azúcar o almíbar al gusto
Hielo

• Preparación

Para la gelatina

1. Separar la cáscara y la pulpa con la semilla, dejar reposar la cáscara en agua con azúcar por 60 minutos.
2. Después de reposar colar. Quedarse sólo con el líquido.
3. Hidratar la gelatina con una tercera parte del extracto de cáscara de achachairú.
4. Llevar la preparación a fundir a baño maría. Una vez disuelta completamente la gelatina agregar el singani y en resto del extracto de cáscara de achachairú.
5. Colocar en las tutumas. Dejar cuajar en el refrigerador.
6. Una vez cuajada, cortar y retirar el centro de la gelatina de achachairú con ayuda de un timbal. (en ese espacio irá servido el cóctel).

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

• Preparación

***Tip:** para cortar más fácilmente la gelatina calentar el borde del timbal.

Para el extracto de pulpa de achachairú

1. Retirar las semillas de la pulpa.
2. Moler la pulpa sin agregar agua y tamizar.

Para el cóctel

1. En una coctelera agregar en orden; hielo, azúcar, extracto de pulpa de achachairú y singani.
2. Tapar y batir por 10 segundos.
3. Seguidamente añadir la clara de huevo y batir por 10 segundos más.
4. Servir al centro de la gelatina y decorar con flores de ilusión y hojas de menta pequeñas.

Elaborado Por:

- Violeta Melgarejo
- Daniela Villena
- Rafael Luna



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



• Ingredientes:

1. Hojaldre

Amasijo:

½ taza de Harina
Zumo de Limón
Agua fría

2. Empaste:

1 Mantequilla Pil de 100 grs.
1/8 taza de Harina
2 cucharas de tierra de Charque

3. Tripa Rellena

tripa delgada de res
100 grs. de solomillo de res picado en cubos pequeños
120 grs. de arroz lavado
Ajo hecho puré
1 ramita de wacataya y hierba buena picadas finamente
3 ajíes dulces picados finamente
2 cebollines picados finamente (sólo las colas)
sal, pimienta, comino y orégano a gusto

4. Ensalada

1/2 bandeja de brotes de alfa alfa
2 manga rosas
90 grs. de palmitos frescos
vinagre de plátano
zumo de limón
aceite de almendras
0,6 grs. de agar agar
30 ml. de extracto de camu camu
Aceite previamente refrigerado

• Preparación

Elaboración del Hojaldre

i. Amasijo

1. Para el agua acidulada, exprimir el limón y en un recipiente mezclar el zumo de limón con agua fría.
2. Tamizar la harina y formar una corona, en el centro agregar poco a poco el agua acidulada previamente preparada según lo que pida la masa
3. Integrar los ingredientes hasta obtener una masa suave, realizar un bollo con una cruz al centro y reservar en el refrigerador.

ii. Empaste

1. Mezclar la mantequilla con la harina rápidamente. Dar forma cuadrada plana y refrigerar.

iii. Masa de hojaldre

1. Sobre una superficie plana, espolvorear con harina.
2. Laminar el amasijo siguiendo la cruz para así formar un

cuadrado, al centro agregar el empaste y cubrir con la misma masa, llevar los bordes hacia el centro estirando ligeramente la masa, evitar que se quiebre, para llegar a cubrir el empaste.

3. Realizar los dobleces refrigerando 5 minutos después de cada doblez, comenzando por simple, doble, simple y concluir con doble. En los últimos 2 dobleces incorporar la tierra de charque*.

4. Estirar la masa y dar la forma deseada (en este caso aros de 7 cm. de diámetro), llevar al horno a 180°C por aproximadamente 20 minutos. Reservar.

5. *Para realizar la tierra de charque: previamente hacer cocer el charque por ebullición (20 min. en olla a presión).

6. Una vez cocido martajar, llevar a freír y moler finamente.



• Preparación

iv. Dobleces

1. Para realizar el Dobleces simple se debe estirar la masa suavemente evitando que se quiebre formando un rectángulo, y doblar en 3 partes.
2. Para realizar el Dobleces doble se debe estirar la masa suavemente evitando que se quiebre formando un rectángulo, y doblar en 4 partes.

Tripa Rellena

1. Lavar la tripa, darla la vuelta y raspar todas las impurezas con ayuda de un cuchillo. Reservar.
2. Mezclar el arroz con la wacataya, hierba buena, cebollín, ajo, ajíes dulces, carne de res y condimentar.
3. Rellenar la tripa con la anterior preparación (no rellenar mucho, dejar espacio para que crezca el arroz)
4. Atar con cordel en los extremos.
5. Llevar a cocción por ebullición en olla a presión por un estimado de 30 min. (mientras más pequeña la porción menor tiempo de cocción)

Ensalada

1. Lavar brotes de alfa alfa y sazonar con aceite de almendras, zumo de limón y vinagre de plátano.
2. Cortar mango y palmitos en cubos pequeños (por separado) y sazonar con aceite de almendras y vinagre de plátano.
3. Para la esferificación de camu camu: mezclar el extracto de camu camu con el agar agar, tamizar y llevar a calentar.
4. Rápidamente colocar en un dispensador y hacer gotas sobre el aceite refrigerado. Retirar las esferas del aceite y pasarlas por agua fría. Escurrirlas bien y reservar.

Emplatado

1. Colocar el aro de hojaldre parado.
2. Poner una cama de brotes de alfa alfa, encima mango y sobre éste palmitos.
3. De forma desordenada agregar las esferificaciones de camu camu.
4. Sobre la ensalada situar 3 rodajas de la tripa rellena.

Elaborado Por:

- Violeta Melgarejo
- Daniela Villena
- Rafael Luna



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



Ingredientes:

1. Dunucuavi

6 filetes de surubí
Hojas de Japaina
3 cucharadas de mantequilla Pil
Ajo hecho puré
Zummo de limón
Sal y pimienta a gusto
Cordel, Carbón y Palosanto

2. Ensalada

1 Papaya verde
3 Ajíes dulces verdes, amarillos y rojos
1 Zucchini grande
1 remolacha grande
2 Cebollines
1 ramita de Wacataya, cilantro y albahaca

3. Zummo de limón

Aceite de almendras

Vinagre de plátano

Sal y pimienta a gusto

4. Espuma y papel de sonso

1 yuca mediana
150 ml de leche
Sal y pimienta a gusto

5. Sonso

1 yuca mediana
100 grs. Queso San Javier
2 cucharadas mantequilla Pil
Sal y pimienta a gusto

6. Salsa amazónica

Sudado de pescado (relleno de capeletti)
Cerveza Saya
Chivé (harina de yuca fermentada)
Nuez amazónica

7. Capeletti

Sal al gusto
¼ taza de harina
½ Huevo
1/2 Beterraga

8. Relleno

1 filete de surubí prev. Marinado en ajo y limón.
3 Ajíes dulces verdes, amarillos y rojos
Ajo a gusto
1 Cebollín
6 tomates cherry
Sal y pimienta negra a gusto

Preparación

Para el pescado

1. Al filete de Surubí ya limpio y sin escamas salpimentar y marinar con limón y ajo durante media hora.
2. Limpiar la hoja de japaina, untar con mantequilla. Con ella envolver el pescado y atar con ayuda de un cordel.
3. Asar a la parrilla por aproximadamente 25 a 30 minutos ahumando a la vez con palosanto.

Ensalada de papaya verde

1. Con ayuda de un cuchillo pelar y cortar la papaya verde en lonjas y cocer en olla a presión por 12 minutos. Escurrir y picar en cubos pequeños.

2. Cebollín, ajíes, hierbas y tomates picados finamente.

3. Mezclar todo y sazonar.

4. Esta ensalada puede ser presentada al centro de una canasta de zucchini previamente blanqueada en el agua de ebullición de la beterraga.

• Preparación

Sonso, espuma y papel de sonso

1. Hervir la yuca hasta que este cocida.
2. Una vez cocida procesar con ayuda de un mixer o una licuadora.
3. A la mitad colocar queso san Javier rallado, sazonar y hacer sonsos. Llevar a la parrilla.
4. La otra mitad licuar con leche, sal y pimienta.
5. Poner una parte en un silpat y deshidratar a 100°C.
6. La otra parte colocar en sifón con nitrógeno, servir sobre el sonso y gratinar.

Salsa

1. Procesar la mitad del sudado de surubí con la cerveza, nuez amazónica, azúcar y chivé.
2. Tamizar y llevar a fuego medio por unos minutos.
3. Reservar.

Capelettis

1. Para los capelettis se debe realizar la masa con harina previamente tamizada, agregar sal, huevo licuado y tamizado con la beterraga previamente hervida. Amasar y laminar.
2. Para el relleno; saltear el ajo, ajíes, hierbas y cebollín picados finamente y agregar el surubí previamente picado y marinado, sal, pimienta, aceite y zumo de limón.
3. Laminar y rellenar los capelettis, sellarlos y dar la forma deseada, llevar a ebullición por 4 minutos.

Emplatado

1. Salsear el plato, encima colocar el surubí conservando la hoja de japaina.
2. A un lado la canasta de zuchinis con la ensalada y al otro el sonso, encima la espuma de yuca gratinada y los papeles de la misma.
3. Decorar con los capelettis.

Elaborado Por:

- Violeta Melgarejo
- Daniela Villena
- Rafael Luna



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



• Ingredientes:

1. Puré de Plátano (Tipo Payuje)

- 1 plátano de freír maduro (grande)
- 1 cucharada de crema de leche líquida
- 18 castañas amazónicas
- Cocoa amarga
- Azúcar morena a gusto (se puede omitir)

2. Mazapán

- 24 castañas amazónicas
- ½ tz. Azúcar blanca
- azúcar impalpable
- 1/2 clara de huevo
- 1 cucharadita glucosa líquida

3. Trufa de café

- ¼ taza chocolate amargo
- 2 cucharadas crema de leche líquida
- 1 cucharadita licor de café
- 1 cucharilla café molido
- Tierra de azúcar negra y plátano
- ¼ taza harina de trigo
- ¼ taza azúcar negra
- 1 cucharada mantequilla Pil
- ¼ plátano de freír verde (grande)

4. Otros

- 90 grs. Isomalt (azúcar de remolacha)

• Preparación

Puré de plátano (Tipo Payuje)

1. Lavar y hervir el plátano con canela entera.
2. Pelar y hacer puré con la ayuda de un mixer.
3. Mezclar con la crema de leche, azúcar, y la mitad con cocoa y dar forma de timbal redondo (al centro el de chocolate y afuera el normal).
4. laminar las castañas, tostarlas al horno a 180°C. Encostrar el timbal de plátano con las castañas laminadas.

Mazapán

1. procesar o rallar las castañas peladas.
2. hacer almíbar con agua, glucosa y azúcar blanca.
3. mezclar con almendras y clara de huevo.
4. Amasar con un poco de azúcar impalpable hasta obtener una masa suave y homogénea.
5. llevar al fuego por 2 min.

6. Teñir con colorante café, otro rojo y otro verde.
7. Reservar en el refrigerador envuelto con plastic film.

Trufa de café

1. Rallar o picar el chocolate, colocar en un bol y diluir a baño maría.
2. Retirar del calor y mezclar con la crema de leche, licor de café y café molido.
3. Formar una pasta y refrigerar por 30 minutos envuelto en un plastic film.
4. Luego dar forma ovalada y cubrir con el mazapán realizado previamente.
5. Moldear en forma de fruto, hoja y grano de café.

• Preparación

Tierra de azúcar negra y de plátano verde

1. Tamizar la harina y mezclarla con azúcar negra y mantequilla a punto arena.
2. Llevar a cocer al horno a 90°C hasta que se deshidrate totalmente.
3. Luego moler rústicamente.
4. Pelar el plátano verde, cortarlo en chips finos y freírlos, escurrir bien el aceite y luego deshidratar en el horno a 90°C.
5. Después moler rústicamente.
6. Mezclar ambas tierras.

Emplatado

1. Colocar la tierra de azúcar negra y plátano,
2. Encima colocar el timbal encostrado de plátano maduro.
3. Sobre éste poner el grano de café de mazapán relleno con la trufa de café (previamente calentado por unos segundos).
4. Cubrir con la campana de isomalt.

*Campana de Isomalt

1. Caramelizar el isomalt en una sartén a fuego mínimo.
2. Colocar en una base plana y rápidamente formar el cono con la ayuda de un timbal y soplando. Desprender de la base con un cuchillo caliente.

Elaborado Por:

- Violeta Melgarejo
- Daniela Villena
- Rafael Luna



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