



## 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.