



Elaborado Por:

- Carol Ayala
- Vania Fernández
- Jeimy Flores

Aperitivo: Quimba

• Ingredientes:

INGREDIENTES

60 gr. De azúcar
150 ml. Agua
300 gr. Tuna
90 ml. Singani
12 unid. Hielo

PARA DECORAR

12 unid. Uvas maceradas

• Preparación

1. Hacer un almíbar con el agua y el azúcar,
2. Dejar enfriar y reservar.
3. Procesar la tuna y colarla.
4. Mezclar con los hielos y el singani.
5. Decorar con las uvas maceradas.

Cantidad: 6 Pax



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



Entrada:
Valles de Serrano

• **Ingredientes:**

230 gr. Camarón
100 gr. Harina
1 unid. Huevo
40 gr. Coco
15 ml. Jugo de limón
1 pizca. Pimienta
1 pizca. Sal
2 cdas. Mantequilla

PARA EL RÓTOLO

1 unid. Huevo
100 gr. Harina
1 cda. Aceite de oliva
50 gr. Quesillo
2 tallos Acelga
1 unid. Manzana verde
1 unid. Ralladura de naranja
30 gr. Brócoli
30 gr. Coliflor
2 tallos Cilantro
2 tallos. Perejil
1 tallo. Hierba Buena

SALSA

180 gr. Cilantro
60 ml. De vinagre
15 gr. Azúcar
1 pizca sal
1 pizca pimienta

• **Preparación** **Cantidad: 6 Pax**

1. Limpiar los camarones y reservar en agua.

RÓTOLO

1. Hacer un volcán con la harina tamizada e incorporar el huevo y el aceite de oliva, amasar hasta lograr una masa suave, laminar hasta obtener una pasta de 2 milímetros de alto, refrigerar por unos 15 minutos.
2. Extender la pasta sobre una gaza y poner encima una base de acelga, las verduras restantes, la ralladura de naranja, las hierbas y el quesillo.
3. Enrollar el rotolo con la gaza y bridar con el cordel.
4. Llevar a ebullición en un fondo de hierbas por 15 minutos.

SALSA

1. Procesar todos los ingredientes y poner en una cacerola y dejar a fuego lento para reducir.

CAMARONES

1. Previamente limpiar y lavar los camarones.
2. Preparar en un bowl poco profundo la harina previamente tamizada junto a la pimienta y la sal.
3. En otro bowl batir el huevo juntamente con el limón.
4. En un último bowl colocar el coco rallado.
5. Pasar el camarón por la harina preparada, luego por el huevo y finalmente por el coco.
6. Seguidamente bañar con mantequilla fundida.
7. Llevar al horno previamente precalentado a 180° de 7 a 8 minutos.



Plato Principal

Medallones de Cerdo del Folklore Valluno

• Ingredientes:

660 gr. Lomo de cerdo limpio

PARA MARINAR

4 unid. Ajo
2 cdas. Vinagre balsámico
2 cdas. Aceite de oliva
1 pizca Sal
1 pizca. Pimienta

SALSA

2 unid. Cebolla
2 unid. Pimiento morrón
6 unid. Tomate
1 tallo. Albahaca
900 ml. Cerveza
60 ml. Vino tinto
1 pizca Sal
1 pizca Pimienta

GUARNICIÓN 1: Papas

Dauphine
160 gr. Papa
35 gr. Harina

18 gr. Maicena
50 gr. Margarina
1 pizca. Nuez moscada
1 pizca. Sal
1 unid. Huevos
100 ml. Agua

GUARNICIÓN 2: Mix de

ensalada
1 unid. Pimiento morrón
amarillo
180 gr. Lechuga morada
3 unid. Ahojcha
2 unid. Tomate
1 unid. Zanahoria
1 unid. Zucchini
60 gr Repollo morado

ALIÑO

3 unid. Limón
1 chorrito de aceite
1 pizca de sal

• Preparación Cantidad: 6 Pax

1. En un bol mezclar todos los ingredientes y marinar el cerdo por 2 horas aproximadamente.
2. Una vez pasado este tiempo llevar al grill, previamente precalentado, hasta que el cerdo llegue a la temperatura óptima de 65° C.

SALSA

1. Saltear la cebolla, el pimiento morrón y agregar la paprika y desglasar con la cerveza y el vino tinto. Reservar.
2. Procesar el tomate con el vino tinto y la albahaca, dejar en reducción de 10 a 15 minutos y agregar a la anterior preparación. Salpimentar.
3. Colocar la preparación y dejar que reduzca hasta obtener el punto deseado. Y rectificar sabor.
4. Por ultimo procesar toda la preparación y colarla.

PAPAS DAUPHINE

1. Hacer cocer las papas en agua con sal, una vez cocidas hacer un puré.
2. En una cacerola derretir la margari-

na con el agua y antes de que rompa el hervor poner la harina y la maicena previamente cernidas sin dejar de remover con una varilla metálica, una vez agregados los ingredientes secos mover enérgicamente con una cuchara de palo cuidado que no se pegue a la cacerola.

3. Una vez cocida, retirar del fuego y agregar el huevo y mezclar, poner la sal y la nuez moscada, mezclar. Poner el puré de papa e integrar bien todos los ingredientes.

4. Llevar al horno precalentado precalentado a 160° C.

ENSALADA

1. Asar el pimiento morrón y reservar.
2. Cocer al vapor las lonjas de zucchini, zanahoria y el repollo picado.
3. A parte cocer el choclo con un poco de azúcar.
4. Llevar al grill el tomate para intensificar el sabor.
5. Integrar todos los ingredientes y agregar el aliño previamente mezclado.

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



Postre:

Tierra de Quechuas

• Ingredientes:

PARA EL BAVAROISE

- 100 ml. Crema de leche
- ¼ taza de azúcar impalpable
- 1 cda. Queso crema
- 100 gr. Pure de k'isa
- 1 pepita Chancaca
- ½ taza de agua
- ¼ taza de Azúcar granulada
- 1 ramita de Canela
- 4 unid. Clavo de olor
- 1 cda. Gelatina sin sabor

PARA LAS LENGUAS DE GATO

- ¼ taza de Mantequilla
- ¼ taza de Azúcar Impalpable
- 1 unid. Clara de huevo
- 1 cda. Esencia de vainilla
- ¼ taza de Harina

PARA EL COULÍS

- 3 unid. De granada
- 1 ½ tazas de azúcar granulada
- ½ taza de zumo de naranja

PARA LA TIERRA

- 1 taza de Pipocas de amaranto
- ¼ taza de azúcar granulada
- 3 cdas de vino blanco

• Preparación Cantidad: 6 Pax

1. Poner a hervir las k'isas con el azúcar, canela, chanca y clavo de olor.

PARA EL BAVAROISE

1. Hacer un puré con las k'isas, colarlas y reservar.
2. Hidratar la gelatina sin sabor y derretirla en baño maría o en el microondas por 10 segundos. A parte a fuego a lento poner en una cacerola un poco de mocochinchi y mezclar con la gelatina sin sabor.
3. Montar la crema de leche con el azúcar impalpable, una vez semimontada poner el queso crema, el puré de k'isa y la gelatina con el mocochinchi.
4. Poner en moldes individuales y refrigerar una hora aproximadamente.

PARA EL BISCUÍT: Lenguas de Gato

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté a punto crema y poner la clara de huevo, la esencia de vainilla y la harina cernida en forma de lluvia.
2. Por ultimo poner en una placa enmantecada las lenguas de gato con la forma deseada y llevar al horno precalentado a 180° C hasta q estén ligeramente doradas.

PARA EL COULÍS

1. Procesar la granada y colarla, llevar a fuego lento junto con el azúcar y el zumo de naranja y dejar que reduzca.

PARA LA TIERRA

1. Tostar la pipoca de amaranto y agregarle el azúcar y el vino blanco.