

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

Ya está a la Venta Libro Virtual: “PESCADOS & MARISCOS” con la Sazón de Siempre. Adquiere por HOTMART. Escíbeme: buchizapa.store@gmail.com

CAUSA RELLENA

(4 porciones)



INGREDIENTES

- ½ pechuga de pollo
- 1 kilo de papa amarilla
- 4 huevos sancochados
- 8 aceitunas
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de limón
- 5 cucharadas de ají especial
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 ramita de perejil.

PREPARACION

Sancochar las papas, luego pelarlas y pasarlas por la prensa papa, agregar aceite, limón, ají especial y amasar hasta mesclar bien los ingredientes. En un bol colocar una primera capa de la masa aparte en un recipiente deshilar el pollo y mesclar con la mayonesa agregar esta mezcla encima de la primera capa de masa luego taparla con la otra capa de masa luego decorar encima con mayonesa rodajas de huevo aceitunas y perejil picado.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA



LOMITO SALTADO

(4 porciones)

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de carne de res (lomo) picada
- 2 tomates grandes picadas en tiras gruesas
- 2 cebollas picadas en tiras gruesas
- 2 cucharadas de vinagre
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de culantro picado
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de aceite
- 6 papas peladas, picadas y fritas en tiras
- Sal, sillao, pimienta y comino al gusto.



PREPARACION

Sazonar la carne con sal, pimienta, vinagre, sillao y ajo. Calentar una parte del aceite en una sartén agregar la carne y agua para que cocine dejar hervir, luego retirar el jugo en un recipiente, agregar aceite y dejar freír la carne hasta que se dore, agregar la cebolla picada, el tomate, el culantro y el jugo remover probar y listo. En una sartén calentar el aceite restante y freír las papas. Y servimos con arroz blanco.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

PIE DE LIMÓN



INGREDIENTES:

MASA (PARA MOLDE 30CM):

- 150 gr. mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de azúcar blanca
- 6 yemas a temperatura ambiente
- 2 ½ taza de harina sin preparar

RELLENO:

- 3 latas de leche condensada
- 1 ½ de jugo de limón (recién exprimido)
- 12 yemas a temperatura ambiente

MERENGUE:

- 8 claras de huevos a temperatura ambiente
- 2 ½ tazas de azúcar blanca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

- ❖ PARA LA MASA: poner en procesador harina, mantequilla, yemas, azúcar, sal y vainilla. Sacar la masa y amasar para luego envolverla y llevarla al refrigerador por toda la noche. Estirar la masa, poner en molde enmantecado. Llevarlo al horno por 20 minutos con papel manteca y pesitos y 10 minutos más sin pesitos.
- ❖ PARA EL RELLENO: En un bol colocar las yemas, leche condensada, jugo de limón y batir con otro batidor de alambre. Colar la mezcla y luego pasarla al molde con la masa horno por media hora aproximadamente hasta que cuaje.
- ❖ PARA EL MERENGUE: Con batidor de alambre en baño María batir las claras a temperatura ambiente, con azúcar y vainilla. Luego cuando las claras a baño María estén listas, llevarlo a batidora hasta que forme el merengue. Poner merengue en manga y ponerlo sobre el pie.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

CAUSE FILLED

(4 portions)



INGREDIENTS

- ½ chicken breast
- 1 kilo of yellow potato
- 4 parboiled eggs
- 8 olives
- 2 tablespoons of oil
- 1 tablespoon of lemon
- 5 spoons of special chili
- Salt and pepper to taste
- 3 tablespoons mayonnaise
- 1 sprig of parsley.

PREPARATION

Parboil the potatoes, then peel them and pass them through the potato press, add oil, lemon, special chili and knead until the ingredients are well blended. In a bowl place a first layer of the dough separately in a bowl and fray the chicken and mix with the mayonnaise add this mixture on top of the first layer of dough then cover it with the other layer of dough then decorate with mayonnaise egg slices olives and chopped parsley.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

LOMITO SALTADO

(4 portions)



INGREDIENTS

- 1/2 kilo of minced beef
- 2 large tomatoes, chopped into thick strips
- 2 chopped onions in thick strips
- 2 tablespoons of vinegar
- ½ cup of water
- 2 tablespoons chopped culantro
- 1 tablespoon ground garlic
- ½ cup of oil
- 6 potatoes peeled, chopped and fried in strips
- Salt, sillao, pepper and cumin to taste.

PREPARATION

Season the meat with salt, pepper, vinegar, sillao and garlic. Heat a portion of the oil in a pan, add the meat and water to cook, leave to boil, then remove the juice in a bowl, add oil and fry the meat until golden brown, add the chopped onion, tomato, cilantro and the juice stir and try it out. In a pan heat the remaining oil and fry the potatoes. And we serve with white rice.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

LEMON PIE



INGREDIENTS:

MASS (FOR MOLD 30CM):

- 150 gr. unsalted butter
- 1 Teaspoon vanilla extract
- ½ cup of white sugar
- 6 buds at room temperature
- 2 ½ cup of unprepared flour.

FILLING:

- 3 cans of condensed milk
- 1 ½ lemon juice (freshly squeezed)
- 12 buds at room temperature.

MERINGUE:

- 8 egg whites at room temperature
- 2 ½ cups of white sugar
- 1 Teaspoon vanilla extract.

PREPARATION:

- ❖ FOR THE MASS: put in the processor flour, butter, yolks, sugar, salt and vanilla. Remove the dough and knead and then wrap it and take it to the refrigerator overnight. Stretch the dough, put in mold in buttery. Take it to the oven for 20 minutes with paper butter and pesitos and 10 minutes more without pesitos.
- ❖ FOR THE FILLING: In a bowl place the yolks, condensed milk, lemon juice and beat with another wire whisk. Strain the mixture and then pass it to the mold with the oven dough for about half an hour until it sets.
- ❖ FOR THE MERENGUE: With wire whisk in a bain-marie, beat the egg whites at room temperature, with sugar and vanilla. Then when the egg whites are ready, take it to a blender until it forms the meringue. Put meringue in sleeve and put it on the foot.

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com

AMANTES A LA GASTRONOMIA PERUANA

...YAA!! ESTA A LA VENTA LIBRO VIRTUAL: “PESCADOS & MARISCOS” !!! Escíbeme: buchizapa.store@gmail.com

ENTRADAS

CEVICHES: TIRADITO

(8 porciones)



INGREDIENTES

- 1kl. filete de pescado
- 15 limones jugosos
- 4 cucharadas crema de ají escabeche
- 4 ramas de culantro picado
- 3 cucharas de ajo
- 2 ají limo
- ½ taza de caldo de pescado
- 1 kl. de camote sancochado
- 2 choclos sancochados
- 8 hojas de lechuga para la decoración
- Sal, pimienta, ajinomoto al gusto

PREPARACION

Picar en tiras de 5ctm. El filete de pescado, mientras tanto sancochar el camote y el choclo en rodajas todo en ollas separadas. Cuando estén listos pelar los camotes y cortar en rodajas, cuando este cortado nuestro pescado en un bol le agregamos limón debidamente exprimido y colado, ajos, aji limo, culantro, sal, pimienta, ajino moto al gusto movemos bien y probar. Si deseamos más jugoso agregamos caldo de pescado y por ultimo agregamos la crema de ají escabeche y listo. Para servir decoramos una fuente o platos individuales con la lechuga, camote y choclos luego esparces el tiradito y después agregar encima un poquito más de crema de ají escabeche. Y a de Gustarr !

Visita el Sitio Web : www.buchizapastore.com

E-mail: buchizapa.store@gmail.com