

Recetas CORAL AYOROA



Ispi



INGREDIENTES

1000 Gramos	Ispis y/o karachis
250 Gramos	Harina de trigo o harina amarilla (harina selecta)
20 Gramos	Ajo en polvo
30 Gramos	Ají colorado molido
20 Gramos	Pimienta negra molida
500 Gramos	Chuño pelado y remojado
10 Unidades	Papas medianas lavadas
500 Gramos	Maíz cocido (Mote)
C/N Mililitros	Aceite para freír
4 Gramos	Sal
C/N	Limones
C/N	Llajua

PREPARACIÓN

- 1 Limpia el pescado: Lava los ispis o karachis varias veces hasta que el agua quede clara. En el caso del karachi, asegúrate de limpiarlo por dentro para quitar las tripas y cualquier partícula. Escúrrelos bien y sazonar con sal.
- 2 Cocina los acompañamientos: Lava el chuño pelado y ponlo a cocinar junto con las papas y el mote hasta que estén tiernos.
- 3 Prepara la mezcla de rebozado: En un recipiente, combina la harina, sal, ajo molido, pimienta y ají colorado.
- 4 Reboza el pescado: Pasa los pescados por la mezcla de harina, cubriéndolos bien, y luego sacude el exceso.
- 5 Fríe los ispis: Calienta abundante aceite y fríelos hasta que estén doraditos y crujientes.



Recetas CORAL AYOROA



Pique Macho



INGREDIENTES

400 Gramos	Carne de res (en trozos o tiras)
1 Cucharadita	Ajo en polvo
1 Chorrito	Salsa de soya
1 Cucharadita	Mostaza
2 Unidades	Chorizos criollos
2 Unidades	Salchichas ahumadas
1 Unidad	Cebolla grande (cortada en aros)
2 Unidades	Tomates (cortados en cuartos)
1 Unidad	Locoto (en rodajas)
C/N	Sal y pimienta al gusto
1/2 Taza	Taza de cerveza (para cocinar)
C/N	Aceite para freír
C/N	Papas fritas para acompañar

Para la salsa final:

1/4 Taza	Cerveza
1 Cucharada	Aceite
1 Cucharada	Vinagre
1 Cucharada	Llajua
	Jugo de la carne cocida

PREPARACIÓN

- 1 Sazona la carne: Corta la carne y mézclala con ajo en polvo, salsa de soya y mostaza. Déjala reposar mientras preparas lo demás.
- 2 Prepara los embutidos: Corta el chorizo y la salchicha ahumada en rodajas gruesas.
- 3 Corta los vegetales: Aros de cebolla, tomates en cuartos y locoto en rodajas. Resérvalos para el emplatado.
- 4 Cocina la carne: Lleva la carne a la sartén con un poco de sal y pimienta. Deja dorar y añade un chorrito de cerveza para potenciar el sabor.
- 5 Fríe los embutidos: Sumerge el chorizo y la salchicha en aceite caliente hasta que estén dorados. Escúrrelos.
- 6 Mezcla las carnes: Junta la carne con el chorizo y la salchicha ya fritos.
- 7 Arma el pique macho: Sobre un plato grande, coloca una base de papas fritas. Encima distribuye las carnes y añade los vegetales frescos.
- 8 Prepara la salsa final: Mezcla cerveza, aceite, vinagre, llajua y el jugo que quedó en la sartén de la carne. Rocía el pique macho con esta salsa.

Recetas CORAL AYOROA



Jolke



INGREDIENTES

1500 Gramos	Riñones de res o de cordero
200 Mililitros	Leche
400 Gramos	Cebolla blanca en brunoise (2 cebollas aproximadamente)
50 Gramos	Ajo finamente picado
200 Gramos	Ají amarillo molido
2000 Mililitros	Fondo de vegetales o res
200 Mililitros	Vino tinto (opcional, para desglasar)
C/N Mililitros	Aceite
4 Gramos	Sal
2 Gramos	Pimienta negra
2 Gramos	Comino
2 Gramos	Orégano
10 Unidades	Papa imilla cortada en hilo

PREPARACIÓN

- 1 Limpia los riñones: Lávalos bien y retira las partes blancas o duras, luego, córtalos en láminas delgadas. Para neutralizar su olor, sumérgelos en leche durante una hora. Luego escúrrelos y sécalos con cuidado.
- 2 Cocina las papas: Mientras tanto, hierva las papas enteras hasta que estén tiernas.
- 3 Prepara el sofrito: En una sartén con un poco de aceite, sofríe la cebolla, el ajo y el ají amarillo. Añade el fondo y deja hervir unos minutos.
- 4 Sellar los riñones: En otra sartén, saltea los riñones hasta que cambien de color.
- 5 Desglasa con vino: Vierte un chorrito de vino blanco en la sartén para despegar las costras del fondo y aprovechar ese sabor. Incorpora ese líquido al caldo.
- 6 Une todo: Agrega los riñones al caldo, mezcla con cuidado y añade el orégano. Finalmente, incorpora las papas cocidas cortadas en trozos. Cocina unos minutos más para integr



Recetas CORAL AYOROA



Sopa de maní



INGREDIENTES

200 Gramos	Maní pelado y molido (crudo)
500 Gramos	Carne de Res, mejor si es con hueso (costillas)
1 Unidad	Ají colorado sin semillas
50 Gramos	Cebolla blanca en brunoise
50 Gramos	Zanahoria juliana
50 Gramos	Nabo juliana
30 Gramos	Arvejas peladas
30 Gramos	Tallo de apio, cortado en brunoise
30 Gramos	Morrón cortado en brunoise
30 Mililitros	Aceite
5 Gramos	Ajo picado (1diente)
2500 Mililitros	Fondo de vegetales
4 Gramos	Sal
2 Gramos	Pimienta negra
2 Gramos	Comino
2 Gramos	Orégano
C/N Mililitros	Aceite o grasa para sofreír
200 Gramos	Macarrones
2 Gramos	Perejil picado para decorar
40 Gramos	Papa imilla cortada en hilo (Papa frita)

PREPARACIÓN

- 1 Muele el maní: Humedece un batán o utiliza un procesador de alimentos para moler el maní hasta obtener una pasta suave.
- 2 Sella la carne: En una olla, dora los trozos de res hasta que estén bien sellados.
- 3 Incorpora el maní: Añade la pasta de maní a la olla de carne y mezcla.
- 4 Agrega el fondo: Vierte el fondo y deja cocinar a fuego medio.
- 5 Caspara el ají: Asa el ají sin semillas cerca a la hornilla de la cocina, pélalo e incorpóralo al caldo.
- 6 Sofríe las verduras: En una sartén aparte, dora cebolla y ajo; luego agrega las verduras (zanahoria, nabo, morrón y arvejas). Condimenta con pimienta y comino.
- 7 Une todo: Añade las verduras al caldo y deja cocinar hasta que las verduras estén tiernas. Ajusta la sal y agrega orégano al gusto.
- 8 Nacara los fideos: Cocina los macarrones hasta que estén ligeramente nacarados (a medio cocer) y agrégalos a la sopa para terminar la cocción.
- 9 Servir un pedazo de costilla, caldo y terminar con las papas fritas al hilo más el perejil.

