

Q'OCINA
EN CASA

RECETARIO



BASE
MADRE

AMARILLA

Q'OCINA EN CASA

Con las Bases Madre de Q'ocina en Casa podrás preparar deliciosos platos inspirados en las recetas de nuestras madres y abuelas, en poco tiempo. Aquí encontrarás prácticas recetas para que puedas crear momentos especiales en casa y sorprender a quienes más quieres.*



BASE MADRE AMARILLA

CON AJÍ AMARILLO PERUANO, AJÍ
MIRASOL Y OREGANO.

* El nombre del producto puede presentar variaciones en cada país.

AJÍ DE GALLINA

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



INGREDIENTES

- 600 g de pechuga de pollo deshuesada
- ½ tz de leche evaporada
- 1 ½ tz de caldo de pollo
- 2 papas cocidas y cortadas en rodajas
- 3 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 2 cdas de pecanas picadas
- 35 g de Queso Parmesano rallado
- 2 Huevos duros
- 4 Aceitunas
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**

1. Cocinar la pechuga de pollo en 2 ½ tz de agua con sal de 20 a 25 min. Retirar la pechuga, deshilar el pollo (trozos gruesos) y reservar el caldo de pollo.
2. En un vaso de licuadora colocar la leche evaporada, las rebanadas de pan, las pecanas, el caldo de pollo y el contenido de un sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**. Licuar hasta lograr una textura firme. Reservar.
3. En una olla a fuego intermedio verter la preparación reservada, cuando dé un hervor, incorporar el pollo deshilachado, remover hasta integrar los ingredientes y retirar del fuego.
4. Agregar el Queso Parmesano rallado y sal al gusto.
5. Para servir, poner en cada plato 2 rodajas de papas sancochadas, la preparación de aji amarillo y decorar con dos ¼ de huevo duro y aceitunas al gusto.

TIP: * Servir acompañado de arroz graneado o si se desea con lechuga americana. **Nota:** 1 tz = 250 ml

CEBICHE DE POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



INGREDIENTES

- 4 presas de pollo (aprox. 1 kg con hueso o 600 g de filete)
- 1 Cebolla roja cortada en juliana
- Zumo de 3 limones
- 1 ½ tz de Caldo de pollo o agua
- 1 tz de culantro o cilantro (aprox. 50 g)
- 1 cda de Aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- ½ ají amarillo sin pepas, cortado en juliana
- 1 cda de chuño diluido en 2 cdas de agua hervida fría
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**

PREPARACIÓN

1. Lavar las presas de pollo. Condimentar con sal, pimienta, comino y luego sellar en una olla con aceite caliente.
2. En la misma olla agregar el caldo de pollo o agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa** y colocar en forma de nudo la mitad del culantro (cilantro).
3. Cocer las presas por 30 min con la olla tapada. Retirar el culantro (cilantro) concluido este paso.
4. Luego agregar el chuño diluido, el culantro (cilantro) restante finamente picado, la cebolla y el zumo de limón. Remover y retirar del fuego.
5. Dejar reposar por 5 min y servir.

TIP: * Si desea servir con arroz con choclo y/o acompañar con yuca o camote sancochado. * Decorar con culantro (cilantro) finamente picado y con medio ají picado en rodajas. * Se recomienda realizar la preparación con piernas y encuentros. **Nota:** 1 tz = 250 ml

ARROZ CON MARISCOS

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



INGREDIENTES

- 1 docena de choros
- 8 conchas blancas de abanico
- 500 g de mixtura de mariscos
- 4 cabezas de cebolla china cortada en cubos
- 1 tz de caldo de choros
- 1 pimienta roja picado en cubos
- 4 tz arroz cocido
- ½ tz arveja pelada (aprox. 60 g)
- ½ tz choclo desgranado
- 1 tz de culantro (cilantro), mitad en atado y mitad picado
- ½ tz vino blanco
- 3 cdas queso Parmesano rallado
- 1 Limón
- 1 cdta de orégano
- Palillo o cúrcuma al gusto
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**

PREPARACIÓN

1. Preparar 4 tz de arroz cocido (sofrito con ajo y sal), bien graneado y reservar hasta que enfrie.
2. Limpiar bien los choros. Ponerlos en una olla con 2 tz de agua con sal, ½ atado de culantro (cilantro), las arvejas, el choclo desgranado y dejar hervir hasta que los choros queden totalmente abiertos (aprox. 20 min.). Colar, retirar el culantro (cilantro), retirar las barbillas de los choros manteniéndolos en su concha y reservar por separado los choros, las verduras y el caldo.
3. En una sartén amplia sofreír por 4 min la parte blanca de las cebollas chinas y la mitad del pimienta. Añadir el vino blanco, el caldo de choros, el contenido de un sachet de la **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**, una pizca de palillo, comino, sal, pimienta y orégano. Remover hasta llevar a punto de hervor.
4. Agregar la mixtura de mariscos y conchas de abanico salpimentados, el resto de pimienta en cubos y retirar del fuego apenas dé otro hervor.
5. Añadir el arroz frío, las arvejas, el choclo precocido y mezclar con la preparación anterior. Llevar a cocción por 3 min aprox. hasta que el arroz tome punto meloso y retirar del fuego.
6. Finalizar espolvoreando 1 ½ cda de queso parmesano, jugo de limón, la otra parte de culantro o cilantro (picado), sal al gusto y remover. Decorar con culantro (cilantro) picado fresco adicional, pimienta y con el queso parmesano restante.

TIP: * Para que el arroz salga bien graneado (no pegajoso), utilizar arroz tipo "añejo". De preferencia no lavar el arroz, para que no pierda almidón. * Para obtener cremosidad y humedad en el arroz, antes de finalizar con el jugo de limón y parmesano, en el paso 6 agregar 2 cdas de mantequilla y remover * Para mejorar la presentación decorar con las conchas de abanico y los choros. **Nota:** 1 tz = 250 ml

CAU CAU DE POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



INGREDIENTES

- 600 g de filete de pollo cortado en cubos (aprox. 2 cm x 2 cm)
- 2 papas blancas cortadas en cubos
- ½ tz de arvejas peladas (aprox. 60 g)
- 1 zanahoria cortada en cubos (cortes de 1 cm x 1 cm)
- 3 tz de caldo de pollo o agua
- 1 cda de Hierbabuena picada
- 1 cda de perejil finamente picado
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en casa**

P
R
E
P
A
R
A
C
I
Ó
N

1. En una olla con el caldo de pollo o agua hirviendo diluir el contenido de un sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**. Añadir las papas en cubos y remover. Cocinar por 15 min. aprox. a fuego intermedio (olla tapada).
2. Incorporar el pollo en cubos, zanahoria y arvejas. Cocinar por 10 min. hasta lograr la cocción.
3. Finalizar agregando la hierbabuena picada y el perejil. Agregar sal al gusto y retirar del fuego.

TIP: * Servir en un plato tendido y decorar con perejil picado.

Nota: 1 tz = 250 ml

PESCADO A LA PLANCHA CON SALSA DE LANGOSTINOS

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado (aprox. 600 g)
- 2 cdas de aceite vegetal (aprox. 30 ml)
- 1 ½ tz de caldo de mariscos o agua
- ½ tz de leche evaporada
- 3 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 20 unidades de colas de langostinos
- 2 huevos duros (cortados por la mitad)
- 4 aceitunas negras
- 8 hojas de huacatay para decorar
- Sal al gusto
- Pimienta blanca al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en casa**

P
R
E
P
A
R
A
C
I
Ó
N

1. Limpiar y lavar los langostinos y reservarlos al igual que la corteza.
2. En una olla con aceite caliente sofreír la corteza de los langostinos. Luego agregar el caldo de mariscos o agua, cocinar por 15 min. Colar y reservar el caldo.
3. En un vaso de licuadora agregar el caldo de la corteza de los langostinos que se preparó en el paso anterior, el contenido de un sachet de la **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**, la leche y el pan de molde. Licuar y reservar.
4. En una sartén con aceite caliente, sellar los filetes de pescado salpimentados hasta lograr su cocción. Retirar los filetes y reservar.
5. En la misma sartén sellar los langostinos limpios y salpimentados. Incorporar lo licuado en el paso 2 y cocinar a fuego intermedio. Llevar a hervor hasta agarrar punto de salsa y retirar del fuego.
6. En un plato servir el filete de pescado, bañarlo con la salsa de langostinos preparada en el paso anterior. Decorar con hojas de huacatay, aceituna y huevo cocido en trozos.

TIP: * Si transcurre unos minutos antes de servir el plato y la salsa de langostinos se espesa, se recomienda regenerarla añadiéndole un poco de leche y manteniéndola a fuego muy bajo, removiendo constantemente. * Si desea reemplazar la leche evaporadora por leche entera (fresca), incrementar en ½ tz la cantidad de leche y reducir en la misma proporción el caldo o agua respecto a la receta original. **Nota:** 1 tz = 250 ml

ESCABECHE DE POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón
Acurio



INGREDIENTES

- 4 presas de pollo (aprox. 1 kg con hueso o 600 g de filete)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 1 tz de agua
- 2 cebollas rojas cortadas en gajos
- 3 cdas de vinagre tinto
- 1 ají amarillo sin pepa, cortado en juliana
- 1 cda de chuño diluido en 2 cdas de agua hervida fría
- 1/2 cda de azúcar
- 2 huevos duros (cortados por la mitad)
- 4 aceitunas negras
- 100 g de queso fresco
- 2 hojas de laurel
- 1 cda de orégano seco
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**

1. Lavar las presas de pollo. Condimentar con sal, pimienta, comino y luego sellar en una olla con aceite caliente.
2. En la misma olla agregar el agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**, las hojas de laurel y el orégano. Remover y cocinar a fuego intermedio con la olla tapada por 25 min. o hasta que el pollo esté cocido.
3. En otra sartén, saltear la cebolla y el ají amarillo con vinagre y azúcar. Retirar del fuego.
4. Incorporar la cebolla y el ají amarillo salteados a la olla del paso 2. Agregar el chuño diluido y remover para lograr la textura de la salsa. Retirar del fuego.
5. Colocar en una bandeja las presas de pollo. Bañar con la salsa, decorar con trozos de huevo cocido, aceituna y queso en cubos.

TIP: * Para mejorar el sabor, dejar un tiempo de maceración de hasta 12 horas luego de la cocción, de ser necesario en refrigeración.

Nota: 1 tz = 250 ml



Q'OCINA
EN CASA