

Q'OCINA  
EN CASA

# RECETARIO



BASE  
MADRE  
**ROJA**

# 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 ROJA

CON AJÍ PANCA, CEBOLLA  
Y ACHIOTE.

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

# ESTOFADO DE POLLO CON PASAS

(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)
- 2 papas medianas cortadas por la mitad
- ½ tz arvejas peladas
- 1 zanahoria en rodajas
- ¼ tz de pasas negras
- 2 tz de caldo de pollo o agua
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

1. Lavar el pollo, secarlo, salpimentar y luego sellar en una olla con el aceite caliente.
2. En la misma olla incorporar las 2 tz de caldo de pollo o agua, junto con las papas y el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**.
3. Tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por unos 20 min.
4. Luego agregar las arvejas, zanahoria y pasas negras. Tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por unos 15 min. más, hasta lograr la cocción de todos los ingredientes. Retirar del fuego.
5. Finalizar agregando sal y pimienta al gusto.

**TIP:** \* Acompañar con arroz blanco cocido.

**Nota:** 1 tz = 250 ml

**BASE MADRE ROJA**

# TALLARÍN EN SALSA DE CARNE

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 600 g de carne molida
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 4 tomates medianos licuados
- 1 zanahoria mediana rallada
- 2 tz de caldo de res o agua
- 4 unidades de hongos secos
- $\frac{1}{4}$  tz de Vino tinto
- 2 hojas de Laurel
- 400 g de Fideo tallarín
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

P  
R  
E  
P  
A  
R  
A  
C  
I  
Ó  
N

### PREPARACIÓN SALSA:

1. En una olla con aceite sellar la carne salpimentada.
2. Inmediatamente incorporar el vino tinto y cocinar hasta que se evapore el alcohol (aproximadamente 10 segundos).
3. Añadir en la olla el tomate y cocinar por 5 min.
4. Luego incorporar el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**, 2 tz de caldo de res o agua, los hongos, la zanahoria y las hojas de laurel. Cocinar entre 20 a 30 min. Retirar del fuego.
5. Finalizar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

### PREPARACIÓN PASTA:

1. En otra olla con 2 lts de agua caliente cocinar los fideos tallarín, con un chorro de aceite, hasta que estén al dente (12 min aprox). Escurrir y reservar.

**TIP:** \* Servir colocando en un plato la pasta caliente, agregar la salsa encima y opcionalmente espolvorear queso parmesano rallado **Nota:** 1 tz = 250 ml

BASE MADRE ROJA

# CHILLI BEANS

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



Fusión



## INGREDIENTES

- 500 g de carne de res molida
- 1 cda de aceite vegetal
- ½ tz de vinagre tinto
- 8 Tomates licuados
- 520 g de frejol Red Kidney cocido
- 80 g de Tocino ahumado picado
- 1 Ají amarillo o chile entero
- 1 Hoja de Laurel
- 1 ½ cda de azúcar rubia
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- ½ tz de culantro o cilantro picado para decorar (aprox. 25 g)
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

P  
R  
E  
P  
A  
R  
A  
C  
I  
Ó  
N

1. En una olla con aceite caliente sellar la carne molida y el tocino picado por 5 min. Luego retirar la preparación y reservarla en otro recipiente.
2. En la misma olla con aceite, agregar el tomate licuado y el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**, remover y sofreír por 5 min. Luego agregar la preparación de carne y tocino, el vinagre tinto, el laurel, el frijol cocido y cocinar por 10 min.
3. Posteriormente agregar el ají amarillo o chile entero y el azúcar. Cocinar por 10 min más y retirar del fuego.
4. Finalizar añadiendo sal y pimienta al gusto.
5. Servir y decorar con culantro (cilantro) picado.

**TIP:** \* Si desea decorar con trozos de tocino ahumado horneado o frito.  
\* Servir con palta (aguacate), cebolla en juliana, tortillas de maíz o pan pita.

**Nota:** 1 tz = 250 ml

# ALBÓNDIGAS EN SALSA ROJA

(PARA 4 PERSONAS)



## INGREDIENTES

- 300 g de carne de res molida
- 300 g de carne de cerdo molida
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 1 rebanada de pan de molde
- 2 Huevos
- 3 cdas leche
- 2 ramas de Albahaca fresca
- 6 tomates medianos licuados
- 1 zanahoria mediana licuada
- 4 hongos secos
- 1/4 tz de Vino tinto
- 2 hojas de Laurel
- 35 g de Queso Parmesano rallado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**



## PREPARACIÓN SALSA:

1. En una olla con aceite caliente sofreír los tomates y la zanahoria licuadas por 5 min.
2. Luego agregar el vino, el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**, los hongos, las hojas de laurel, 1 rama de albahaca, remover y cocinar a fuego intermedio durante 25 min. o hasta que tome punto salsa. Retirar del fuego y reservar hasta incorporar las albóndigas.

## PREPARACIÓN ALBÓNDIGAS:

1. En un recipiente agregar la mitad del queso parmesano rallado, el pan y la leche, mezclar y reservar.
2. En un bowl agregar la carne de res molida, la carne de cerdo molida, los huevos, la mezcla reservada del paso 1, sal y pimienta al gusto. Mezclar con la ayuda de las manos hasta obtener una masa homogénea.
3. Con la masa, formar albóndigas del tamaño de una pelota de golf con ayuda de las manos. Colocarlas en una bandeja manteniéndolas separadas.
4. Incorporar las albóndigas a la olla de la salsa preparada anteriormente, tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por 10 min o hasta que las albóndigas queden completamente cocidas. Retirar del fuego y agregar el resto de queso parmesano y hojas de 1 rama de albahaca.

**TIP:** \* Si desea, puede servir con pasta cocida o puré de papa.

**Nota:** 1 tz = 250 ml

# ENCEBOLLADO DE ATÚN

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



Fusión



## INGREDIENTES

- 1 lomo de atún con hueso y sin piel (aprox. 800 g)
- 1 cebolla roja cortada en Juliana
- 4 tomates cortados en cuatro
- 1 pimiento rojo cortado en cubos grandes
- 1 pimiento verde cortado en cubos grandes
- 1 tz de apio cortado en cubos grandes (aprox. 160 g)
- 1 atadito de culantro o cilantro (aprox. 100 g)
- ½ atadito de perejil (aprox. 50 g)
- 400 g de Yuca pelada y trozada
- 8 tz de agua
- 2 limones
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

1. Salpimentar el lomo de atún y reservar.
2. En una olla cocinar la yuca con 2 tz de agua y sal al gusto hasta que quede completamente cocida (aprox. 20 min). Retirar del fuego, cortarla en cubos grandes y reservarla. Reservar el caldo por separado.
3. En otra olla con 6 tz de agua agregar los tomates, pimientos, apio y el atadito de perejil con la mitad de atadito de culantro. Llevar a hervir y cocinar por 5 min. con la olla tapada.
4. Inmediatamente agregar el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa** y remover suavemente. Integrar el lomo de atún y cocinar con la olla tapada hasta que quede completamente cocido (entre 15 a 20 min. aprox). Retirar del fuego.
5. Retirar el atún, quitarle el espinazo, desmenuzar sutilmente por capas y reservar. Colar el caldo, retirar el atadito de culantro y perejil y reservar el caldo y verduras por separado.
6. En una licuadora, procesar el caldo de yuca del paso 2, un pedazo de yuca cocida para dar espesor y las verduras cocidas en el paso 5.
7. Colar la mezcla, agregarla al caldo reservado en el paso 5 y llevar a hervir por 5 min. Retirar del fuego y agregar sal al gusto.
8. Servir en un plato hondo una cama de la yuca en cubos del paso 2, montar encima una porción de atún y coronar el plato sirviendo cebolla en juliana y culantro finamente picado.
9. Finalizar agregando el caldo y zumo de limón a gusto.

**TIP:** \* Para obtener un sabor intenso a pescado en el caldo, agregar un poco del atún cocido a la licuadora del paso 6. \* Acompañar con una porción de chifles.

**Nota:** 1 tz = 250 ml

# ASADO DE CARNE AL VINO TINTO

(PARA 4 PERSONAS)



*Gastón Acurio*



## INGREDIENTES

- 800 g de asado de pejerrey
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 1 tz de vino tinto
- 1 zanahoria rallada o licuada
- 2 tomates rallados o licuados
- 1 hoja de laurel
- 3 tz caldo de res o agua
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

P  
R  
E  
P  
A  
R  
A  
C  
I  
Ó  
N

1. En una olla a fuego intermedio, con aceite caliente sellar la carne salpimentada. Retirar la carne y reservar.
2. En la misma olla agregar el tomate y zanahoria rallados, junto con el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**. Remover y cocinar por 5 min. o hasta que se evaporen los líquidos, formándose una pasta.
3. Reincorporar la carne a la olla, añadir el vino, el caldo de res o agua y la hoja de laurel. Remover y cocinar la carne con la olla tapada a fuego intermedio entre 1 hora y 1 hora y media o hasta que quede completamente suave. Retirar del fuego y añadir sal al gusto.
4. Una vez finalizada la cocción, dejar reposar el asado dentro de la olla durante 15 min. como mínimo. Posteriormente cortar en 8 rodajas y servir en cada plato 2 de ellas junto a su salsa.

**TIP:** \* Se recomienda acompañar con puré de papa cremoso. \* Si desea puede decorar con culantro (cilantro) finamente picado. \* Si se cocina en olla a presión, considerar para la carne solo entre 30 y 40 min de cocción. **Nota:** 1 tz = 250 ml



# PESCADO A LA CHORRILLANA

(PARA 4 PERSONAS)


 Gastón Acurio

## INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado (aprox. 600 g)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- ¼ tz de vino blanco
- 1 cebolla cortada en gajos
- 1 pimiento cortado en Juliana
- ½ tz de arveja cocida (aprox. 60 g)
- 1 tomate cortado en gajos (sin piel ni pepas)
- ½ tz de culantro o cilantro finamente picado (aprox. 25 g)
- 2 cdas de vinagre blanco
- 1 tz de caldo de pescado o agua
- 1 cda de chuño diluido en 2 cdas de agua
- 1 hoja de Laurel
- 1 cdta de orégano seco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**



1. En una sartén con aceite caliente sellar los filetes de pescado salpimentados. Retirar los filetes y reservar.
2. En la misma sartén agregar la cebolla y dorar por 1 min. Luego, incorporar los pimientos, tomates, el orégano, la hoja de laurel y el vino blanco. Cocinar por 2 min.
3. Posteriormente agregar el caldo de pescado o agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa** y el chuño diluido. Remover y dejar hervir hasta que se forme una salsa. Retirar del fuego.
4. Finalizar agregando el vinagre, arveja cocida y la mitad del culantro (cilantro) finamente picado. Tapar para finalizar la preparación con el calor residual.
5. Servir el filete de pescado bañado con la salsa y decorar con el resto del culantro (cilantro) finamente picado.

**TIP:** \* Si desea, puede acompañar con guarnición de arroz o papa sancochada. **Nota:** 1 tz = 250 ml

## BUFFALO WINGS

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 24 unidades de Wings (alitas de pollo)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 1 cda de salsa Inglesa (Worcestershire)
- ¼ tz de Vinagre Blanco
- 50 g de Mantequilla
- 1 tz de Agua
- 1 cda de Miel de Abeja
- 1 cda fécula de maíz diluida en 2 cdas de agua hervida fría
- 12 bastones de apio
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**

## PREPARACIÓN

1. Salpimentar, embadurnar con aceite y freír, hornear o asar en la parrilla las wings hasta que queden completamente cocidas. Finalizar cocción y reservar.
2. En una olla derretir la mantequilla a fuego lento. Agregar el vinagre, el agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa** y la miel. Cocinar a fuego lento removiendo constantemente hasta que se reduzca a la mitad.
3. Finalizar añadiendo la fécula de maíz diluida y removiendo constantemente hasta que se forme una salsa. Retirar del fuego.
4. En un recipiente incorporar las wings y la salsa, y mezclar con ayuda de una pinza asegurando que todas queden cubiertas de salsa.
5. Servir las buffalo wings acompañadas con bastones de apio.

**TIP:** \* Si desea acompañar con ranch y bastones de zanahoria. \* Si desea puede reemplazar la fécula de maíz por chuño molido. **Nota:** 1 tz = 250 ml



**Q'OCINA**  
EN CASA