

Q'OCINA  
EN CASA

# RECETARIO



BASE  
MADRE  
**VERDE**

# 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 VERDE

CON CULANTRO (CILANTRO), AJÍ AMARILLO PERUANO, CHICHA DE JORA REDUCIDA Y LOCHE (CALABAZA).

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

## ARROZ CON POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 4 presas de pollo (aprox. 1 kg de piernas y encuentros con hueso o 600 g de filete)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- ½ tz arvejas peladas (aprox. 60 g)
- 1 pimiento rojo cortado en tiras
- 2 tz arroz tipo añejo crudo (aprox. 380 g)
- 2 tz de culantro o cilantro (aprox. 100 g)
- 1 tz de cerveza negra (330 ml)
- 3 tz de caldo de pollo o agua
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

PREPARACIÓN

1. Lavar el pollo, secarlo, salpimentarlo y sellarlo en una olla con el aceite caliente.
2. En la misma olla incorporar la cerveza negra, el culantro o cilantro (previamente licuado con 3 tz de agua o caldo de pollo) y el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**. Remover y agregar sal al gusto.
3. Tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por unos 20 min hasta lograr la cocción del pollo. Retirar las presas y reservar manteniéndolas calientes.
4. En la misma olla añadir 2 tz de arroz crudo, las arvejas y el pimiento en tiras. Tapar la olla y cocinar a fuego bajo, hasta que el arroz quede graneado (20 min aprox.). Retirar del fuego.
5. Servir el arroz acompañado de las presas de pollo reservadas.

**TIP:** \* Si desea servir con sarsa criolla.

**Nota:** 1 tz = 250 ml

## AGUADITO DE POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 4 presas de pollo (aprox. 1 kg de piernas y encuentros con hueso o 600 g de filete)
- 200 g Menudencia de pollo
- ½ tz de arvejas peladas (aprox. 60 g)
- 1 papa blanca pelada y cortada en 4
- 1 choclo picado en 4
- ¼ tz de arroz
- 1 pimiento rojo cortado en cubos
- ½ atado de culantro o cilantro (aprox. 50 g)
- ½ tz de zanahoria picada en cubos
- 8 tz de caldo de pollo o agua
- Orégano al gusto
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- Sal al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

PREPARACIÓN

1. En una olla agregar culantro (cilantro) licuado en 1 tz de caldo de pollo o agua, el pollo, la menudencia, 7 tz de caldo de pollo o agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**, arroz, choclo y papa. Cocinar con la olla tapada por 15 min.
2. Posteriormente agregar la zanahoria, arveja, pimiento, orégano y cocinar por 10 min más. Retirar del fuego.
3. Finalizar agregando sal, pimienta y comino al gusto.
4. En un plato hondo, servir la papa, la rodaja de choclo, la presa de pollo y culminar con el caldo.

**TIP:** \* Si desea, el arroz crudo puede ser reemplazado por 1 tz de arroz cocido. **Nota:** 1 tz = 250 ml



Gastón Acurio



BASE MADRE VERDE

# MAJARISCO

(PARA 4 PERSONAS)

## INGREDIENTES

- 1 docena de choros enteros
- 500 g de mixtura de mariscos limpios
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 2 plátanos bellacos (maduro) verdes cortados en rodajas
- 2 tz de caldo de choros
- 2 tomates cortados en cubos
- 1 atado de culantro o cilantro (aprox. 100 g), mitad en atado y mitad picado
- 1 Limón
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Comino al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

P  
R  
E  
P  
A  
R  
A  
C  
I  
Ó  
N

1. Limpiar bien los choros. Ponerlos en una olla con 3 tz de agua con sal, 1/2 atado de culantro (cilantro) y dejar hervir hasta que los choros queden totalmente abiertos (aprox. 20 min). Colar, retirar el culantro (cilantro), retirar las barbillas de los choros manteniéndolas en su concha y reservar por separado los choros y el caldo.
2. En una sartén a fuego bajo cocinar lentamente las rodajas de plátano sumergiéndolas en aceite caliente hasta que estén completamente cocidas (aprox. 30 min). Retirar las rodajas de plátano del aceite, escurrirlas y majarlas (prensarlas).
3. En otra sartén amplia a fuego intermedio con aceite caliente sofreír los tomates por 2 min. Agregar la mixtura de mariscos, las 2 tz de caldo de choros y el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**. Remover.
4. Inmediatamente agregar el plátano majado (prensado) y cocinar removiendo constantemente por 3 min hasta que la preparación tome una textura consistente. Retirar del fuego.
5. Finalizar agregando sal, pimienta y comino al gusto, el zumo de 1 limón, culantro (cilantro) finamente picado y remover.
6. Servir en un plato sombrero y decorar con los choros.

**TIP:** \* Si desea puede acompañar con chips de plátano y sarza criolla.

## PEPIÁN VERDE DE POLLO

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 4 presas de pollo (aprox. 1 kg con hueso o 600 g filete)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 2 unidades de choclo desgranado (no tan tiernos)
- 2 tz de culantro o cilantro (aprox. 100 g)
- 3 tz de caldo de pollo o agua
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

## PREPARACIÓN

1. Lavar el pollo, secarlo, salpimentarlo y sellarlo en una olla con el aceite caliente.
2. En la misma olla incorporar 2 ½ tz de caldo de pollo o agua y el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**. Tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por unos 20 min. hasta lograr la cocción del pollo. Retirar las presas y reservar manteniéndolas calientes.
3. En una licuadora, procesar los granos de choclo con ½ tz de caldo de pollo o agua y 80 g de culantro (cilantro). Reservar.
4. Agregar en la olla que contiene el líquido de cocción del pollo, la mezcla del choclo procesado. Cocinar lentamente, removiendo de manera constante hasta que el choclo quede completamente cocido. Retirar del fuego.
5. Reincorporar el pollo a la olla y agregar el culantro (cilantro) restante (aprox. 20 g) finamente picado. Finalizar agregando sal y pimienta al gusto.

**TIP:** \* Si desea servir acompañado de arroz amarillo con arvejas y sarsa criolla. **Nota:** 1 tz = 250 ml





Gastón Acurio

BASE MADRE VERDE

# SECO DE PESCADO NORTEÑO

(PARA 4 PERSONAS)

## INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado (aprox. 600 g)
- 1 cda aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- 80 g de harina sin preparar
- 1 pimiento rojo en cubos pequeños
- $\frac{3}{4}$  tz culantro o cilantro picado (aprox. 40 g)
- 1 zanahoria cortada en rodajas
- $\frac{1}{2}$  tz de arveja pelada (aprox. 60 g)
- 1 tz de cerveza rubia (330 ml)
- 320 g de yuca pelada y trozada en cuatro
- 2 tz de agua
- Un chorrito de jugo de limón
- 2 dientes de ajo molido
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**



P  
R  
E  
P  
A  
R  
A  
C  
I  
Ó  
N

1. Sazonar los filetes de pescado con sal, pimienta y ajo molido. Enharinarlos ligeramente. Luego, sellar los trozos en una olla con aceite caliente. Retirar los filetes y reservar.
2. En la misma olla, añadir el pimiento cortado en cubos pequeños y  $\frac{1}{2}$  tz de culantro (cilantro) picado. Cocinar por 5 min.
3. Posteriormente agregar el agua, la cerveza, el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa** y remover. Agregar la zanahoria en rodajas, las arvejas y la yuca. Remover y cocinar hasta que las yucas estén cocidas.
4. Añadir  $\frac{3}{4}$  tz de culantro (cilantro) picado, un chorrito de jugo de limón y remover. Retornar los filetes de pescado a la olla.
5. Finalizar rectificando la sal y cocinar por 3 min. hasta que el pescado esté cocido.

**TIP:** \* Si desea puede sustituir el agua por caldo de pescado.

\* Servir acompañado de arroz blanco y decorar con culantro (cilantro) fresco finamente picado. **Nota:** 1 tz = 250 ml

## SECO DE CARNE

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 600 g de carne (trozada en 8 pedazos)
- 1 cda de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- ½ tz arveja pelada (aprox. 60 g)
- 1 zanahoria cortada en rodajas
- ½ tz de cerveza rubia (aprox. 125 ml)
- 1 tz de culantro o cilantro (aprox. 50 g) licuado en 3 tz de caldo de res o agua
- 2 papas blancas peladas y cortadas en mitades
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

PREPARACIÓN

1. En una olla con aceite caliente sellar la carne salpimentada.
2. En la misma olla incorporar el culantro (cilantro) licuado, con el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa** y la cerveza. Remover y cocinar por 40 min. con la olla tapada a fuego bajo.
3. Luego, agregar las papas, la zanahoria y la arveja pelada. Cocinar de 15 a 20 min. hasta que la carne quede suave.
4. Servir en un plato 2 porciones de carne junto a las verduras del guiso y media papa.

**TIP:** \* Si desea, puede acompañar con frijol guisado.

**Nota:** 1 tz = 250 ml



## DIP DE HUACATAY

(PARA 4 PERSONAS)



Gastón Acurio



## INGREDIENTES

- 1 ½ tz Leche evaporada
- 150 g Queso fresco o Soft Crumbling Cheese (para la crema)
- 100 g Queso fresco o Soft Crumbling Cheese cortado en cubos (para decorar)
- 3 cdas Maní tostado
- 20 g Hojas de Huacatay o black mint
- ½ tz agua de mesa
- 24 Papas Cocktail hervidas con cáscara (2 papas por persona)
- 12 Huevos de Codorniz hervidos (opcional)
- 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**

1. En un vaso de licuadora agregar las hojas de huacatay y granos de maní tostados, la leche, el agua de mesa, el queso fresco y el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**. Licuar por unos minutos hasta obtener una salsa cremosa.
2. Servir en un plato o fuente pequeña las papas partidas por la mitad, bañarlas con la crema y opcionalmente decorar con huevos partidos por la mitad y queso en cubos.

**TIP:** \* Para realzar los aromas a huacatay se recomienda tostar las hojas junto a los granos de maní.

\* Si desea, puede reemplazar la 1 ½ tz de leche evaporada y la ½ tz de agua de mesa por 2 tz de leche entera.

**Nota:** 1 tz = 250 ml



**Q'OCINA**  
EN CASA