

GASTRONOMIA DE:

PERU



AGENCIA DE
VIAJES
ALTA PINTA

ÍNDICE

1.Ceviche

*3.lomo
saltado*

*2.ají de
gallina*

4.Pachamanca

5.Aguadito

*6.Tallarines
a la
Huancaína*

*7.causa
limeña*

*8.Pulpo al
Olivo*

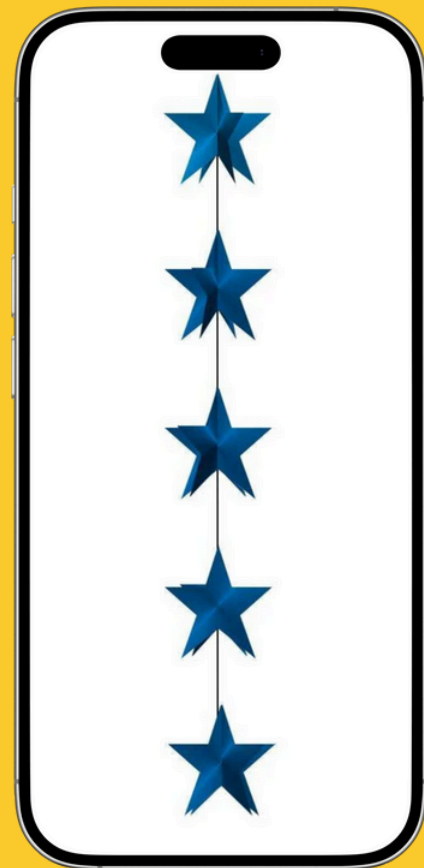
*9.Rocoto
Relleno*

*10.Arroz
Chaufa*



CEVICHE

INGREDIENTS

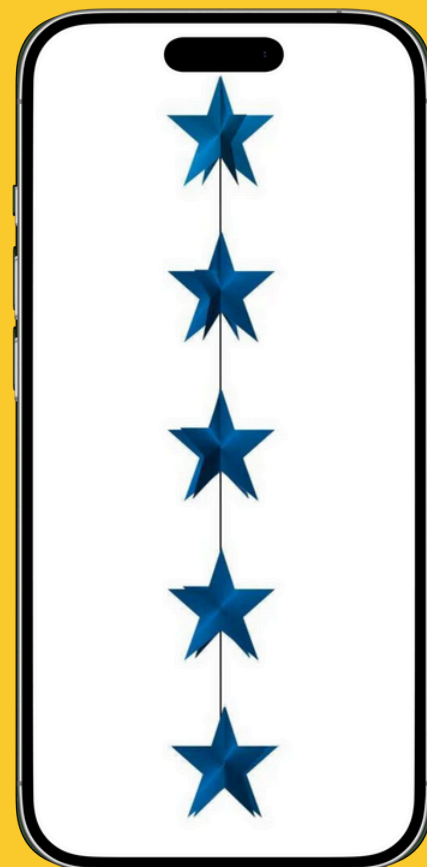


- 1 POLSIM DE PEBRE
- 1 QUILOGRAM DE PEIX DE LA TEUA ELECCIÓ
- 1 Ceba TALLADA EN JULIANES
- 1/4 TASSA DE TASSA CULANTRO DE FULLA
PICADA
- 1 AJÍ GROC PICAT
- 1 AJÍ LLIM PICAT (PER A DECORAR)
- 12 LLIMES
- 1 POLSIM DE SAL I PEBRE
1 TASSA DE CALDO DE PEIX



AJÍ DE GALLINA

INGREDIENTS

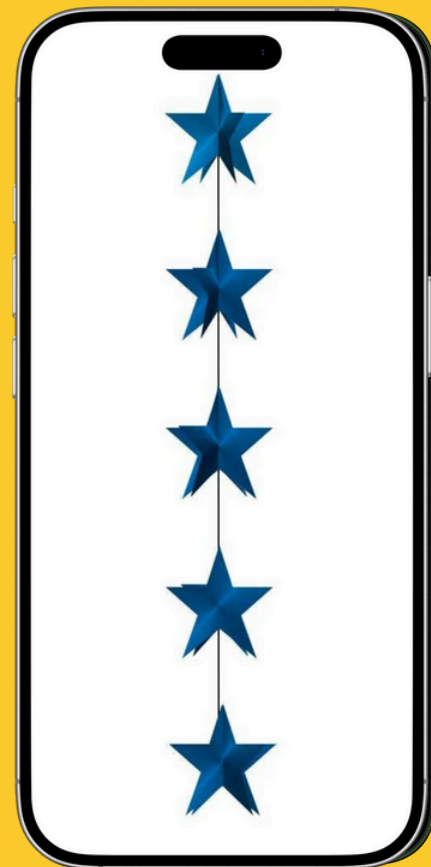


- 1 BLANC DE POLLASTRE SENCER
- 1 LITRE D'AIGUA
- 1 SACHET DE CALDO EN POLS DE POLLASTRE
- 2 CULLERADES D'OLI
- 1 CEBA PICADA FINA
- 2 AJÍES GROCS SENSE PEPAS
- 6 LLESQUES DE PA DE MOTLE BLANC SENSE RIBA
- 1 TASSA DE LLET EVAPORADA
- 1 CDTA DE CÚRCUMA MOLTA
- ½ TASSA DE FORMATGE PARMESÀ RATLLAT FI
- ½ TASSA D'ANOUS PICADES
- SAL DE MAR A GUST
- MIX DE PEBRES A GUST
- 1 OU
- OLIVES NEGRES A GUST
- ARRÒS BLANC



LOMO SALTADO

INGREDIENTS



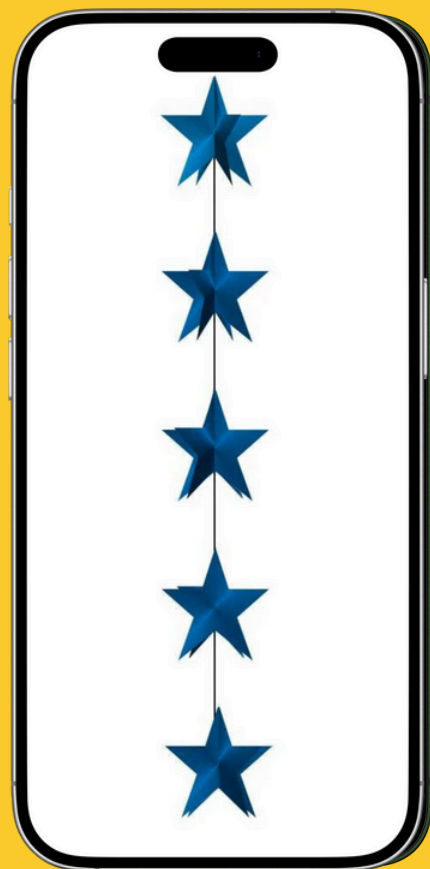
- 1 LLIURA DE RELLOM DE CAP DE BESTIAR, TALLAT EN RODANXES FINES
- 2 GRANS D'ALL, PICATS
- SAL, AL GUST
- PEBRE AL GUST
- 1 TASSA D'ARRÒS BLANC REGULAR DE GRA LLARG, CRU
- 2 TASSES DE PAPES FREGIDES CONGELADES
- 3 CUCARADES D'OLI VEGETAL
- ICEBOLLA ESTATGE XICOTET, TALLADA EN RODANXES GRUIXUDES
- 2 TOMAQUES ROMA, TALLATS EN RODANXES GRUIXUDES
- 2 CULLERADES CAFETERES DE AJI GROC PASTA DE CHILE
- 2 CULLERADES DE Salsa DE SOJA
- 3 CULLERADES DE VINAGRE DE VI NEGRE
- 1/3 TASSA DE CALDO DE CAP DE BESTIAR
- 1/2 TASSA DE CORIANDRE PICAT



PACHAMANCA

INGREDIENTS

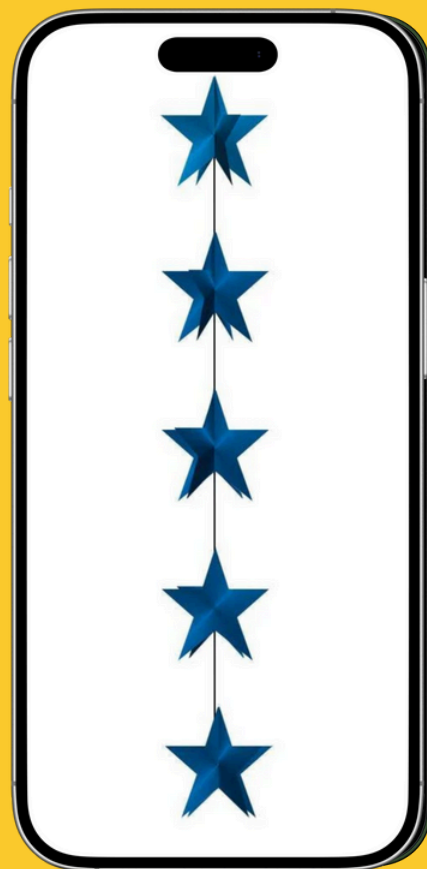
UNA TASSA I MITJA DE CHINCHO SENCER
UNA TASSA I MITJA DE HUACATAV SENCER
1 QUILO DE CARN DE CHANCHO
1 QUILO DE PAPA HUAIRO
1 /2 QUILO DE CAMOTE GROC O MORAT
2 CHOCLOS
10 CULLERES DE AJÍ MIRASOL
10 CULLERES DE AJÍ PANCA
3 /4 DE TASSA DE CHICHA DE JORA
1 CULLERADA DE SAL
1 /2 CULLERADA DE PEBRE
1 /2 CULLERADA DE COMÍ
OLI VEGETAL





AGUADITO

INGREDIENTS

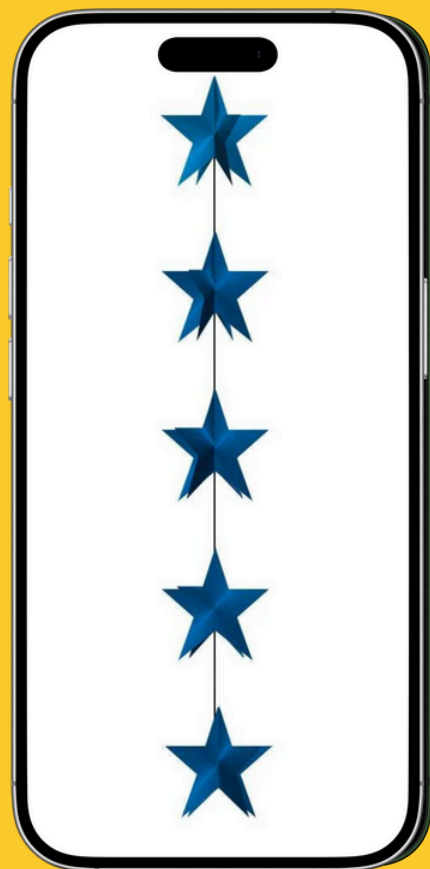


- 2 CULLERADES D'OLI
- SAL I PEBRE, AL GUST
- 6 PRESES DE POLLASTRE
- 1 TASSA DE CEBA, PICADA
- COMÍ, AL GUST
- 3 CULLERADES DE AJÍ GROC, MOLT
- 1/2 TASSA DE CORIANDRE, LIQUAT
- 1/2 TASSA DE ARVEJAS
- 1/4 TASSA PIMENTÓ, EN TIRES
- 2 CHOCLOS, EN TROSSOS
- 1 TASSA D'ARRÒS
- 8 TASSES DE CALDO DE POLLASTRE, CALENT
- 3 PAPES GROQUES, PELADES, EN QUARTS



TALLARINES A LA HUANCAÍNA

INGREDIENTS

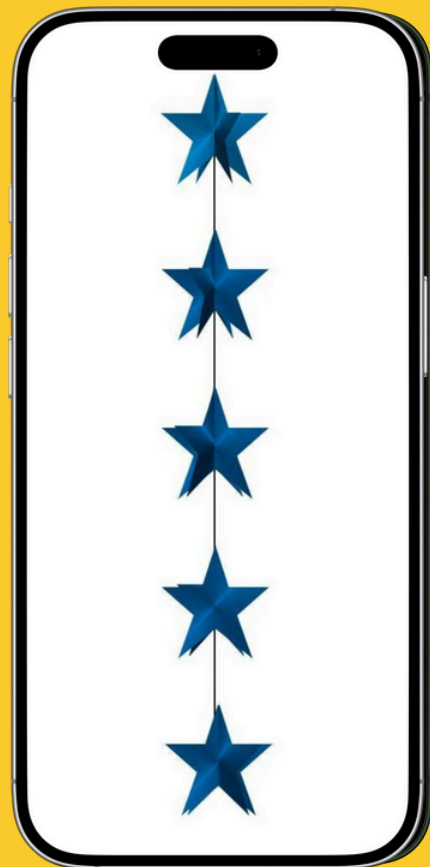


- 1 KILOGRAM DE LLOM FI
- 1 PAQUET DE TALLARINES
- 5 AJÍ GROC SENCER
- ½ Ceba
- 3 DENTS D'ALLS
- 300 GRAMS DE FORMATGE FRESC
- 250 MIL·LITRES DE LLET EVAPORADA
- 1 CULLEROT DE CALDO DE CAP DE BESTIAR
- ½ CUC HARADA D'ALL MOLT
- 1 DOLL DE SILLAO
- 1 CULLERADA DE SALSA DE OSTIÓN
- 1 CULLERADA SOPERA DE CHUÑO O MAIZENA
- 1 POLSIM DE PEBRE NEGRE MOLT
- OLIE C/N
- IX AL GUST



CAUSA LIMEÑA

INGREDIENTS



- PARA LA MASA:
- 3 AJÍES AMARILLOS
- 1 QUILOGRAM DE PAPAS AMARILLAS
- 3 LIMONES
- 60 MILILITROS DE ACEITE VEGETAL
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- PARA EL RELLENO:
- 250 GRAMOS DE POLLASTRE
- 2 CEBOLLAS
- 1 PIMENTÓN VERDE
- 5 AJÍES
- 100 GRAMOS DE MAYONESA
- 1 AGUACATE MEDIANO PICADO EN REBANADAS
- 1 ZANAHORIA MEDIANA



PULPO AL OLIVO

INGREDIENTS

1 KG DE POLP NET (PRÈVIAMENT CONGELAT I DESCONGELAT)

1 GRA D'ALL

1 FULLA DE LLOREER

1 BRANCA D'API

PER A LA Salsa D'OLIVES:

150 G D'OLIVES DE BOTIJA

1 GRA D'ALL

150 G DE MAIONESA

1 IOGURT NATURAL

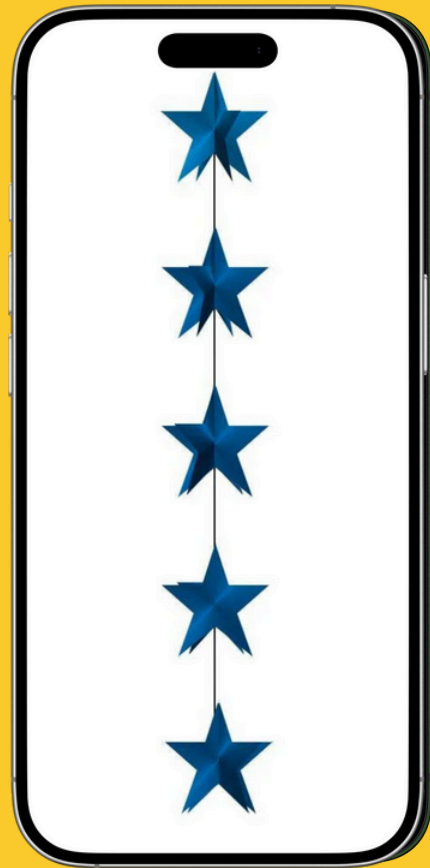
UNES FULLES DE JULIVERT FRESC

SUC DE 1/2 LLIMA

1 POLSIM DE SAL

1 POLSIM DE PEBRE NEGRE MOLT

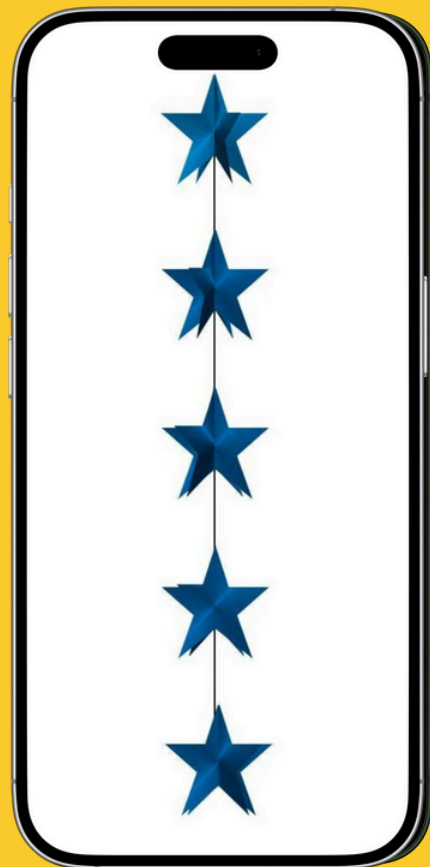
- **1 CHORRO DE L'AIGUA DE LA COCCIÓ DEL POLP**





ROCOTO RELLENO

INGREDIENTS

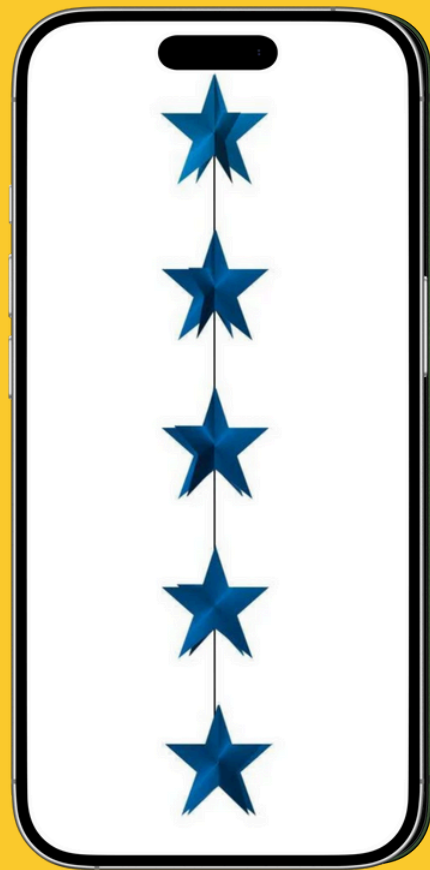


- 8 ROCOTOS MITJANS
- 1/4 TASSA + 1 CULLARADA DE SUCRE
- 1/4 TASSA D'OLI VEGETAL
- 4 CULLARADES DE AJÍ PANCA
- 1 QUILOGRAM DE LLOM, FINAMENT PICAT (O CARN MOLTA)
- 2 FULLS DE LLORER
- 1 QUILOGRAM DE Ceba, FINAMENT PICADA
- SAL I PEBRE, AL GUST
- 2 CULLERADES DE MANÍ, TORRAT I MOLT
- 1/2 CULLARADA D'ORENGA SECA
- 8 OLIVES NEGRES SENSE LLAVOR
- 2 OUS DURS, PICATS GRUIXOS
- 1 CULLERADA DE JULIVERT PICAT
- 2 CULLERADES DE PANSES NEGRES
- 8 TALLADES DE FORMATGE FRESC
- 3 OUS
- 1 BATEGUE (12 OZ) DE LLET EVAPORADA



ARROZ CHAUFÁ

INGREDIENTS



- 300 G. D'ARRÒS REDÓ SOS
- 1 BLANC DE POLLASTRE
- 1 SALSITXA FRESCA (OPCIONAL)
- ½ PIMENTÓ ROIG
- 4 OUS
- 4 CEBES XINESES
- GINGEBRE RATLLAT
- OLI DE GIRA-SOL
- 1 UND. OLI DE SÈSAM
- 125 ML. SALSA DE SOJA

The background is a textured, golden-yellow surface covered with various ancient Egyptian hieroglyphs. A large, solid blue arrow points from the right towards the center, serving as a backdrop for the text.

GRÀCIES