SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Chupe de jaiba



Ingredientes

Aceite o mantequilla	0,03	Lt
Ajo	2	Dientes
Cebolla o cebollín	1	Und
Crema liquida	0,15	Lt
Vino blanco	0.03	Lt
Carne de jaiba	0,5	Kg
Marraqueta	1	Und
Leche liquida	0.2	Lt
Cilantro	0,015	Kg
Queso parmesano rallado	0,08	Kg
Sal	0,005	Kg
Pimienta blanca molida	0,001	Kg

Preparación

1.Cortar la cebolla o cebollín en brunoise, ajo y cilantro en bórdales

2. Remojar la marraqueta en leche y luego mixear

3. En un sartén calentar la materia grasa y agregar la cebolla o cebollín y el ajo, saltear un minuto y agregamos la carne de jaiba, revolver por 2 minutos y apagar con el vino blanco.

4. Una vez evaporado el vino blanco agregamos el pan con la leche mixeada, sal y pimienta, revolvemos para unificar la temperatura y sabores

5. Agregamos la crema con el queso parmesano y revolvemos por 3 minutos

6. Debe tener una textura suave, apagamos el fuego y agregamos el cilantro

7. Colocamos en un lebrillo y llevamos a gratinar al horno, y quedó delicioso nuestro chupe de jaiba.

Fernanda Ortiz - CFT Santo Tomás Santiago

SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Pulmay



Ingredientes

Choros maltones	0,3	Kg
Choritos	0,3	Kg
Cholgas	0,3	Kg
Almejas	0,3	Kg
Gambas	0,1	Kg
Jaiba	1	Und
Picoroco	1	Kg
Corvina filete	0,5	Kg
Longaniza mediana	1	Und
Cerdo ahumado	0,2	Kg
Trutros de ave	2	Und
Repollo	1/2	Und
Cebolla Grande	1	Und
Pimiento	1	Und
Aceite maravilla	0,05	Lt
Vino blanco	0,3	Lt
Ajo	3	Dientes
Fondo de pescado	0,5	Lt
Sal	0,05	Kg
Pimienta blanca molida	0,003	Kg

Preparación

1.Lavar los mariscos, cortar el filete de pescado y reservar en el refrigerador

2. Cortar la cebolla en pluma, ajo bórdales, pimiento en juliana, trutro por la mitad, longaniza y cerdo ahumado en 4 y deshojar el repollo.

3. En una olla grande sellar las carnes, agregar la cebolla, pimiento, ajo y saltear

4. Retirar del fuego y cubrir con hojas de repollo. Sobre estas colocar choro malton y cholgas . Volvemos a cubrir con repollo y colocamos los choritos y almejas, luego cubrir con repollo y colocamos gambas, jaibas, picoroco y los filetes de pescado, y tapamos finalmente con hojas de repollo.

5. Juntamos el vino, fondo, sal y pimienta y agregamos a nuestra olla por el costado.

6. Volvemos al fuego y cocinamos por 45 min a fuego bajo.

7. En un lebrillo colocamos una porción de cada carne y el resto de los ingredientes. Colocamos caldo de cocción y listo nuestro humeante y delicioso Pulmay

Fernanda Ortiz - CFT Santo Tomás Santiago

SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

Caldillo de congrio



Ingredientes

Aceite de maravilla	0.03	lt
Cebolla	1	Unidad
Paprika	0.001	kg
Tomate	1	Unidad
Hoja de laurel	3	Unidad
Perejil	1/4	pqte
Sal	0.005	kg
Pimienta blanca molida	0.001	kg
Vino blanco	0.1	lt
Congrio	0.6	kg
Papas	2	Unidad
Fume de pescado	1	lt
Zanahoria	1/2	Unidad
Ajo	1	Diente

Preparación

1.Cortar cebolla en pluma, tallos de perejil y ajo en bórdales, papa y tomate en cascos y zanahoria en vichy.

2. En una olla calentar aceite y saltear la cebolla, zanahoria, ajo, tallos de perejil por 2 minutos.

3. Agregar el tomate y la papa, condimentar con paprika, laurel, sal, pimienta y cocinar por 5 minutos revolviendo constantemente.

4. Apagar con vino blanco, cocinar por 2 minutos y agregar el fume, continuar la cocción por 15 min. A fuego bajo.

5. Pasado este tiempo colocar el congrio y cocinar por 5 min, servir este caldillo humeante y delicioso espolvoreado con las hojas de perejil.

Fernanda Ortiz - CFT Santo Tomás Santiago