

**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Seco de Cabrito

*El Seco de Cabrito es uno de los platos más representativos del norte del Perú, conocido por su sabor profundo y tradición familiar. Presente en celebraciones y mesas cotidianas, esta preparación refleja la riqueza cultural de la cocina lambayecana. Un plato que perdura en el tiempo, lleno de identidad.*



## Ingredientes

- Cabrito 4 Presas
- Ajo molida 1 cucharada
- Cilantro procesado 250 Mililitros
- Pasta de ají amarillo 2 Cucharadas
- Cebolla morada 2 Unidades
- Chicha de jora 350 Mililitros
- Zapallo loche con cáscara 1 Rodaja
- Frejol bayo 250 Gramos
- Pellejo de chancho 120 Gramos
- Arroz 250 Gramos
- Lechuga 2 Hojitas
- Limones 4 Unidades
- Ají limo 1 Unidad
- Aceite 100 Mililitros
- Condimentos (sal, pimienta, ajino moto)
- Pimentón 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad

## Preparación

Para elaborar el Seco de Cabrito a la Norteña, un plato que narra la fusión histórica entre las culturas árabe, española y preíncá, comenzaremos trozando cinco presas de cabrito y macerándolas durante doce horas con sal, pimienta, dos cucharadas de ajo procesado, abundante chicha de jora y zapallo loche rallado con cáscara para potenciar el aroma, realizando incisiones en la carne para garantizar la absorción profunda de los sabores.

Previo a la cocción, blanquearemos hojas de cilantro lavadas en agua hirviendo por cinco minutos para eliminar el amargor terroso y las licuaremos con un poco de agua para obtener nuestra base verde; al mismo tiempo, alistaremos el mise en place cortando pimiento en juliana, zanahoria en cubos y cebolla en brunoise.

En una olla de barro tradicional caliente con aceite generoso, sellaremos las presas marinadas hasta dorarlas para luego reservarlas junto con el líquido del macerado; en ese mismo aceite lleno de sabor, prepararemos un aderezo sofrriendo la cebolla picada hasta caramelizar, añadiendo luego dos cucharadas de ajo procesado, una cucharada de pasta de ají amarillo y dos de ají panca, integrando posteriormente el cilantro licuado para freírlo bien.

Reincorporaremos el cabrito a la olla, vertiendo el líquido de la maceración reservado, las zanahorias, los pimientos, más loche picado y un extra de chicha de jora, rectificando la sazón con sal, pimienta y, opcionalmente, glutamato, dejando cocinar tapado a fuego medio entre veinticinco y treinta minutos hasta que la carne esté tierna.

Mientras el guiso toma cuerpo, prepararemos la guarnición de frijoles blancos haciendo un aderezo rápido en sartén con aceite, cebolla, ajo y ambas pastas de ají amarillo y ají panca, agregando la menestra cocida y pellejito de chancho picado para aportar untuosidad.

Finalmente, serviremos el seco bañado en su salsa verde junto a arroz blanco y los frijoles, coronando el plato con una fresca salsa criolla de cebolla en aros, ají limo, cilantro fresco, sal, un toque de chicha y jugo de limón para el contraste ácido perfecto.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —