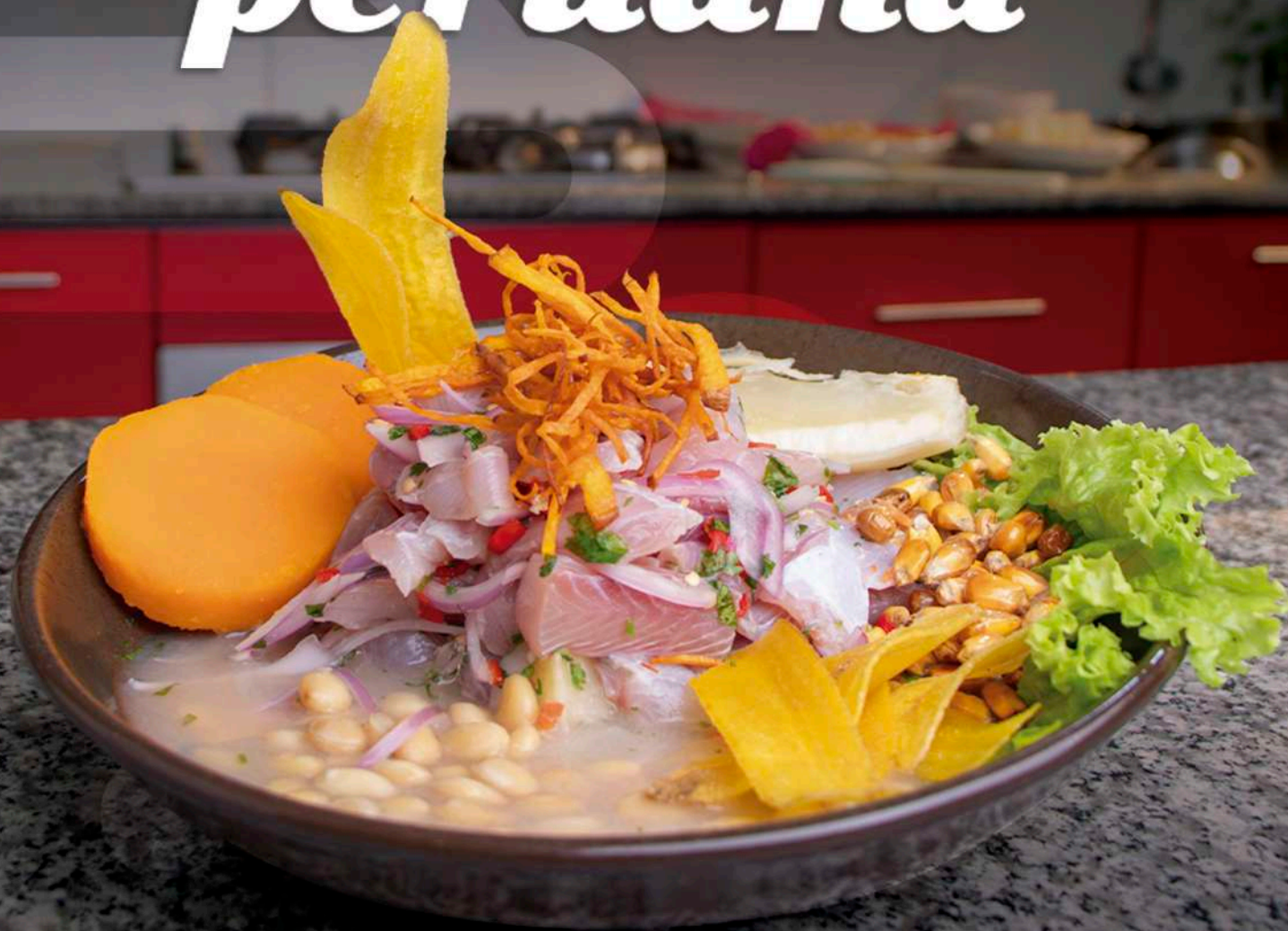


DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

Sudado de Pescado

El Sudado de Pescado es un clásico de la cocina costera peruana, lleno de frescura y tradición. Preparado con pescado fresco, cebolla, tomate y un toque de ají, este plato captura el sabor del mar en una cocción sencilla y sabrosa. Una receta que reconforta y conecta con la mesa familiar de toda la vida.



Ingredientes

- Pescado entero 1 Unidad
- Cebolla 2 Unidades
- Tomate 2 Unidades
- Ají amarillo 2 Unidades
- Pasta de ají amarillo 20 Gramos
- Cilantro 1/2 Atado
- Chicha de jora 200 mililitros
- Limones 4 Unidades
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Arroz 120 Gramos
- Aceite 120 Mililitros
- Yuca 1 Unidad
- Ajo 1 Diente
- Fondo de pescado 200 Mililitros
- Condimentos (Sal, pimienta, ajinomoto)
- Yuyo 20 Gramos

Preparación

Para ejecutar este clásico y reconfortante Sudado de Pescado, comenzamos construyendo el aderezo base fundamental, sofriendo cebolla picada en brunoise hasta que cristalice, momento en el que integramos ajo procesado, pasta de ají amarillo y pasta de ají panca, dejando que los sabores se unifiquen antes de desglasar con un chorro de chicha de jora.

Sobre este fondo aromático disponemos una cabrilla entera con cortes cuadrillé, previamente sazonada con sal para que penetre en las incisiones, y la cubrimos con ramas enteras de culantro, caldo de pescado y yuyo (algas marinas), permitiendo que se poche a fuego lento durante aproximadamente siete minutos.

Para aportar ese distintivo perfil ahumado de la cocina norteña, realizamos en paralelo un salteado y flameado vigoroso de gajos de cebolla, tomate y tiras de ají amarillo en un wok aparte, volcando esta mezcla humeante directamente sobre el pescado antes de voltearlo con delicadeza.

Finalizamos el plato sirviendo el pescado bañado en su propio jugo concentrado y decoramos con yuyo fresco, rodajas de limón y aros de ají para acentuar la frescura, acompañando idealmente con yuca y arroz blanco.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —