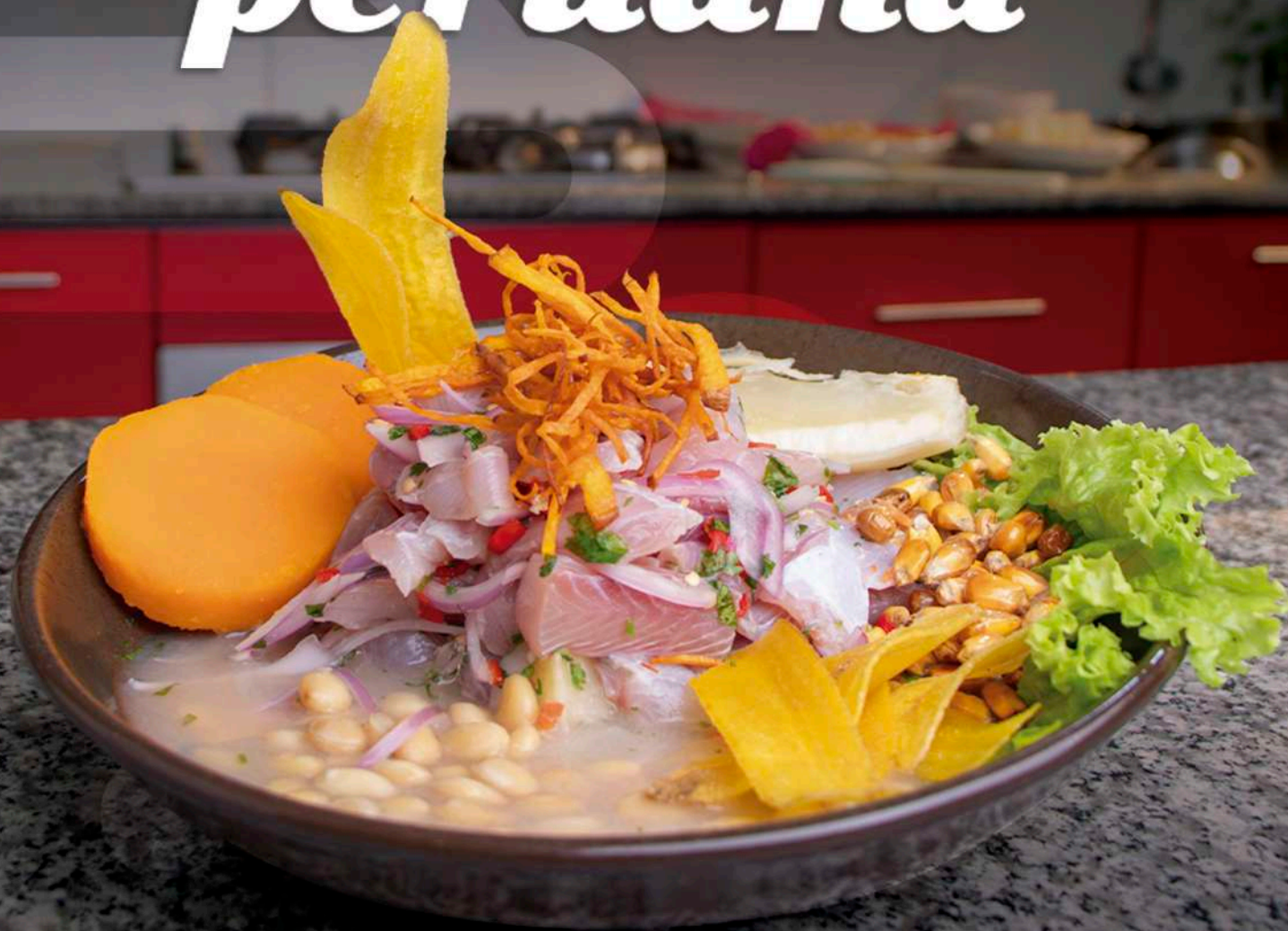


**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Seco de Chavelo

*Estos platos peruanos, fáciles de preparar y llenos de sabor, te harán recordar sabores que llevas en la memoria.*

*Cada receta ha sido creada con esmero, en colaboración con chefs expertos, para que vivas una experiencia auténtica en tu cocina. ¡Anímate a preparar estos clásicos del Perú y disfruta en casa lo mejor de nuestra gastronomía!*



## Ingredientes

- 3 Unidades de Plátano verde de freír
- 2 Unidades de Cebolla
- 1 Diente de Ajo
- 120 gramos Carne de res
- 1 Unidad de Tomate
- 1 Unidad de Pimiento rojo
- 20 Gramos de Pasta ají amarillo
- 20 Gramos de Pasta de ají panca
- 200 Mililitros de Chicha de jora
- 1 Unidad de Ají limo
- 3 Ramitas de Cilantro
- 2 Hojas de Lechuga
- 12 Unidades de Limón
- 100 Gramos Cancha patcho
- Condimentos (Sal, ajinomoto, pimienta, comino)
- 80 Mililitros de Aceite

## Preparación

Para dar vida a este emblemático Seco de Chavelo, iniciamos preparando el plátano verde, el cual suavizamos golpeándolo ligeramente antes de pelarlo y llevarlo directamente a las brasas para asarlo hasta que adquiera ese carácter ahumado, procediendo luego a majarlo rústicamente en un mortero de madera hasta obtener una textura troceada.

Simultáneamente, trabajamos la carne de res, preferiblemente cortes con algo de grasa para aportar sabor, cortándola en tiras sesgadas estilo mariposa de aproximadamente un centímetro y medio, para sazonarla únicamente con sal y sellarla a fuego vivo en un wok con aceite caliente hasta que dore y flamee, incorporando un chorro de chicha de jora para aportar humedad antes de reservar.

El alma del plato reside en el aderezo, que construimos comenzando con aceite frío y cebolla roja picada en brunoise, seguido de ajo procesado, ají amarillo en brunoise y tomate en concassé español, dejando que estos elementos suden y reduzcan para luego condimentar generosamente con sal, sazónador, comino y pimienta, potenciando la mezcla con pasta de ají panca y pasta de ají amarillo, e hidratando nuevamente con abundante chicha de jora que unificará los sabores.

Una vez que el sofrito rompe hervor, reincorporamos la carne sellada y añadimos el plátano majado, removiendo enérgicamente para que la masa absorba los jugos y sabores del aderezo, finalizando la cocción con abundante culantro fresco picado, incluyendo los tallos para mayor aroma, y rectificando la sazón con un toque final de pimienta y sal si fuera necesario, para finalmente servir sobre una cama de lechuga fresca y coronar con cancha tostada, chifles crujientes y una clásica zarza piurana a base de cebolla, culantro y ají limo que aportará el frescor y picante necesarios.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —