

DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

Rocoto Relleno

El Rocoto Relleno es uno de los platos más emblemáticos de la cocina arequipeña. Se prepara con rocotos cocidos y rellenos de carne sazónada, y suele servirse al horno acompañado de pastel de papa. Es una receta tradicional que forma parte de las celebraciones y del recetario cotidiano del sur del Perú.



Ingredientes

- Rocotos
- Azúcar
- Aceite
- Mantequilla
- Cebolla picada en brunoise
- Carne molida de res
- Carne molida de cerdo
- Ajo procesado
- Sal
- Pimienta
- Sazonador
- Comino
- Pasta de ají amarillo
- Pasta de ají panca
- Tomate picado
- Huevo sancochado triturado
- Aceitunas despepadas
- Maní tostado molido
- Pasas
- Perejil picado
- Queso

Preparación

El espectacular rocoto relleno, joya de la gastronomía arequipeña, comienza su preparación limpiando meticulosamente los rocotos, retirando la tapa superior y extrayendo todas las venas y semillas con ayuda de una cuchara para luego blanquearlos en agua hirviendo con azúcar durante diez minutos, proceso que debe repetirse dos veces para atenuar su intenso picor. Mientras tanto, para el aderezo, se calienta en una sartén un chorro de aceite con un toque de mantequilla el cual evita que esta se queme y se sofríe una cantidad generosa de cebolla en brunoise junto a carne molida de res y carne molida de cerdo. A esta base se le incorpora ajo procesado, sal, pimienta, sazónador y un poco de comino, sumando tres cucharadas de pasta de ají amarillo y dos de ají panca para dar profundidad al sabor.

El relleno se enriquece finalmente con tomate picado, huevo sancochado triturado, aceitunas despepadas, maní tostado molido, pasas y perejil fresco, mezclando todo hasta lograr una armonía perfecta.

Para el montaje, se rellenan los rocotos blanqueados dentro de un molde previamente enmantequillado, se coronan con una lámina de queso y su respectiva tapa, y se llevan al horno para que los sabores se integren y el queso gratine deliciosamente antes de ser emplatados con una presentación profesional.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —