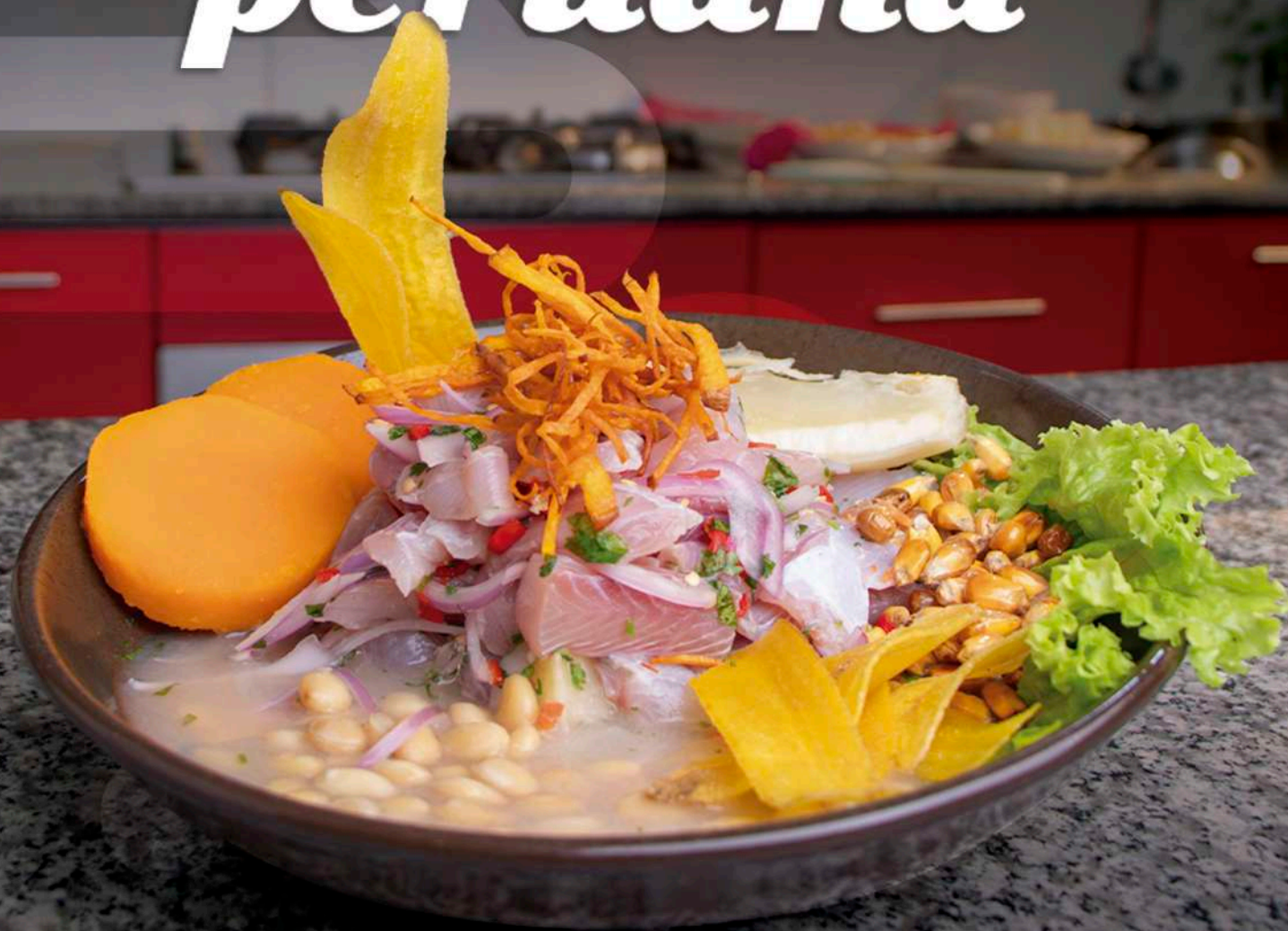


DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

el *Inchicapi*

El Inchicapi es una sopa tradicional de la Amazonía peruana, especialmente consumida en regiones como San Martín, Loreto y Ucayali. Se prepara con gallina, maní molido, yuca y maíz, y se espesa con masa de maíz o harina. Es un plato nutritivo y muy valorada en la cocina casera de la selva.



Ingredientes

- Gallina 4 Presas
- Agua 2 Litros
- Aceite 80 Mililitros
- Cebolla 1 Unidad
- Ajo 4 Dientes
- Pasta de ají amarillo 3 Cucharadas
- Maní crudo picado 1/4 Kilo
- Maíz cancha crudo molido 1/4 Kilo
- Sacha culantro 1 Atado
- Huevos 4 Unidades
- Condimentos (Sal, pimienta, comino, orégano, etc)

Preparación

El Inchicapi de gallina es un tesoro de la gastronomía amazónica que comienza con la cocción de las piezas de ave en una olla de barro con dos litros de agua y una pizca de sal durante veinticinco minutos, obteniendo un fondo concentrado.

Paralelamente, se elabora un sofrito base calentando un chorro de aceite para dorar cebolla morada picada en brunoise, a la cual se incorporan dos cucharadas de ajo procesado, sal, pimienta, una pizca de comino, un toque de glutamato monosódico y tres cucharadas de pasta de ají amarillo, hasta que los sabores se integren perfectamente.

Esta preparación se lleva a la licuadora junto con maní tostado y procesado, harina de maíz, hojas de sacha culantro, dos cucharadas de orégano seco y una parte del fondo de gallina, procesando todo hasta lograr una mezcla homogénea que se vierte nuevamente en la olla principal. Mientras la sopa retoma el hervor, es fundamental remover constantemente para evitar que se pegue al fondo, aprovechando este momento para rectificar la sazón con sal y especias adicionales antes de añadir trozos de yuca sancochada y sacha culantro picado.

Finalmente, tras diez minutos adicionales de cocción a fuego lento para que las harinas se cocinen y la textura espese, se sirve este reconfortante potaje decorado con una rodaja de huevo duro y una hoja fresca de sacha culantro, resaltando su esencia selvática.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —