

DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

el *Majarisco*

El Majarisco es una fusión costera que une la tradición del plátano majado con la riqueza del mar peruano. Propio del norte del país, este plato representa el ingenio culinario de las zonas tropicales, donde la tierra y el océano se encuentran en una receta llena de identidad y sabor.



Ingredientes

- *Plátano de freír verde 3 Unidades*
- *Cebolla morada 2 Unidades*
- *Ajo procesado 2 Cucharadas*
- *Pasta ají panca 2 Cucharadas*
- *Pasta ají amarillo 2 Cucharadas*
- *Tomates 1 Unidad*
- *Chicha de jora 250 Mililitros*
- *Mixtura de mariscos 200 Gramos*
- *Cilantro (rama y hojas) 3 Ramitas*
- *Ají limo 1 Unidad*
- *Condimentos (Sal, pimienta, comino, ajinomoto) Al gusto*

Preparación

Para evocar la riqueza culinaria de Tumbes con este exquisito Majarisco, comenzaremos cortando cuatro plátanos verdes en rodajas que sumergiremos durante quince minutos en agua con sal y gotas de limón, para luego freírlos en aceite hasta que doren y majarlos inmediatamente con un mazo mientras conservan el calor.

El alma marina surge al flamear brevemente una generosa mixtura de langostinos, conchas de abanico, caracol, calamar y pota, reservando sus jugos ahumados para incorporarlos posteriormente a un aderezo base, donde sofreiremos cebolla roja en brunoise, una cucharada de ajo procesado y tomate en concassé italiano, amalgama que cobra vida al añadir pasta de ají panca y pasta de ají amarillo.

Sobre este fondo de sabor verteremos el líquido reservado de los mariscos, culantro picado, yuyo y tres cucharones de chicha de jora, rectificando la sazón con sal, glutamato, pimienta y comino antes de integrar el plátano majado y los mariscos, permitiendo que la preparación reduzca y los almidones liguen los sabores hasta obtener una textura melosa que presentaremos triunfalmente sobre una hoja de lechuga, coronada con una fresca salsa criolla, yuyo adicional y rodajas de limón.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —