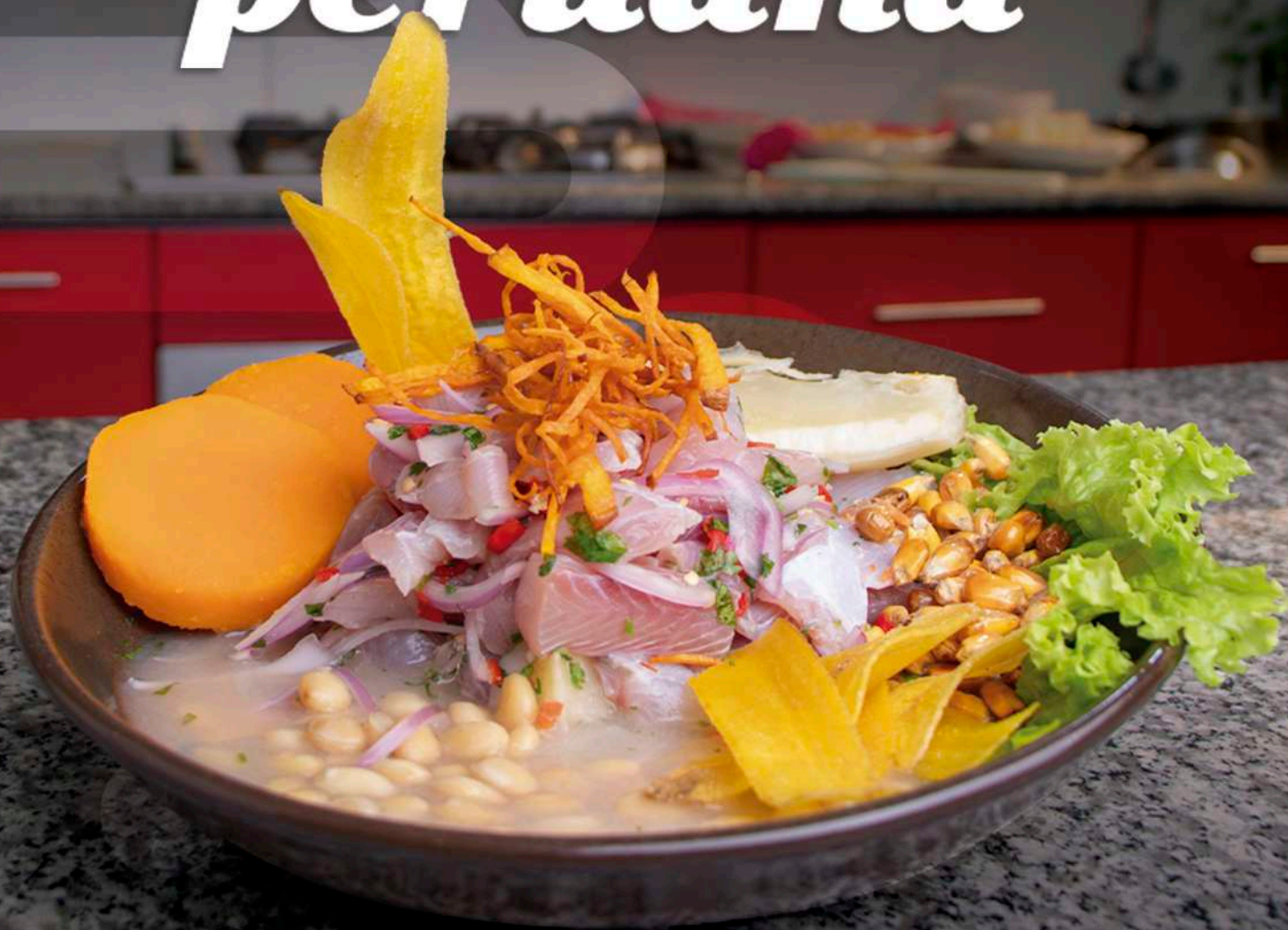


DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

La Patasca

La Patasca es una sopa ancestral de la sierra peruana, profundamente ligada a las celebraciones y la vida comunitaria. Su preparación lenta y su sabor contundente reflejan la calidez de la mesa andina. Un plato que reúne, reconforta y honra la tradición.



Ingredientes

- Patas de chancho 2 Unidades
- Mondonguito 300 Gramos
- Agua 2 Litros
- Hierbabuena 1/4 Atado
- Laurel 2 Hojas
- Mote blanco 300 Gramos
- Pellejo de chancho 200 Gramos
- Zanahoria 1 Unidad
- Cebolla morada 1 Unidad
- Ajo procesado 2 Cucharadas
- Pasta de ají panca 2 Cucharadas
- Caldo del mondonguito 2 litros
- Condimentos (Sal, pimienta, ajinomoto, etc)

Preparación

Para dar vida a esta deliciosa Patasca, iniciamos el ritual culinario en una tradicional olla de barro, calentando un chorro de aceite para sofreír cebolla roja cortada en brunoise hasta que dore, momento en el cual incorporamos una cucharada generosa de ajo procesado. Sobre este aderezo base, que fusiona influencias prehispánicas, españolas y africanas, añadimos sal, pimienta y comino, seguidos por una cucharada de ají amarillo y dos de ají panca para otorgarle color y profundidad.

Una vez listo el sofrito, vertemos el fondo oscuro previamente enriquecido durante la cocción de las carnes con hierbabuena, orégano y laurel, y sumamos el mote blanco precocido, ingrediente que da nombre al plato, junto con los cárnicos ya tiernos y limpios: patitas de chanco ahumadas, mondonguito y pellejito de cerdo.

Para completar la alquimia de sabores, integramos zanahoria cortada en cubos y un ramillete fresco de hojas de laurel, hierbabuena y albahaca, tapando la preparación para que rompa en hervor y se cocine por unos diez minutos hasta amalgamar los gustos.

Finalmente, servimos esta sopa cargada de historia, decorando con una ramita de hierbabuena fresca, rodajas de limón para aportar acidez y un toque final de orégano seco frotado entre las manos para liberar su aroma justo antes de degustar.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —