

Recetas Franco

Entradas

Las mejores recetas de la comida peruana en un sólo lugar. Si quieres saber cómo preparar los mejores platos de la cocina peruana este es el lugar indicado! Aquí encontrarás las recetas de nuestros platos más conocidos.

Causa Rellena

Ingredientes

(8 personas)

- 1 kg Papas amarillas cocidas
- 1 cucharada Ají amarillo molido (ir probando).
- 1 Limón
- 2 Latas de atún
- 1 Cebolla picada en cubitos (brunoisette)
- 1 taza Mayonesa
- Hojas de lechuga, aceita, y perejil (decoración)



¡A cocinar!

Pelar y prensar las papas. Sobre una superficie limpia, mezclar las papas con el ají, la sal y el jugo de medio limón. Amase hasta conseguir una pasta homogénea. Si la papa no se llega a unir bien, añadir un chorrito de aceite y seguir amasando hasta conseguirlo.

En un recipiente aparte, colocar la cebolla con el apio y sazonar con sal y jugo de medio limón. Luego, el atún desmenuzado y la mitad de la mayonesa. Mezclar, separar las porciones y rellenarlas con el atún.

Tips Franco

Se puede "cerrar" la causa de muchas maneras, sin embargo una de las más sencillas es hacerlo con un molde de tarta; colocar la masa de la papa, luego el relleno y por último la nueva capa de papa.

Usualmente la decoración superior va de la siguiente manera: queso parmesano, pimiento en juliana, aceitunas y por último mayonesa.

Ocopa Arequipeña

La palabra Ocopa proviene del aimara K'upa, que significa golpear, o también del quechua huq'opa, lo que se remoja. En la actualidad es una salsa de aji tostado y molido con galleta, nueces o maní, aderezada con aceite y hierbas aromáticas. Se sirve acompañada con chicha.

La receta de la Ocopa Arequipeña se prepara moliendo ají amarillo, seco y tostado, con maní tostado, huacatay y sal. Se agrega aceite para espesar, y se sirve acompañada de aceitunas, huevo duro y papa sancochada.

Ingredientes

(6 personas)

- 12 Papas medianas (amarillas o blancas) cocidas
- 1 Cebolla trozada
- 5 Ajíes amarillos grandes trozados
- 4 Galleta de soda
- 150 gr Maní tostado
- 150 gr Queso fresco
- 2 Ramas de Huacatay
- ½ taza Aceite
- 1 cdta Ajo molido
- ½ taza Leche evaporada
- 150 gr Colas de camarón
- Sal y pimienta al gusto
- 3 Huevos duros
- 6 Hojas de lechuga
- 6 Aceitunas
- 6 Trocitos de queso fresco.



¡A cocinar!

Curar la sartén (calentarla con aceite) e incorporar la cebolla, sal, pimienta, ajos, ajíes y hojas de huacatay.

Dorar hasta que las cebollas estén transparentes.

Dejar reposar y licuar el preparado junto con el queso, leche, galletas, el maní y los camarones hasta formar una pasta cremosa (si es necesario añadir un poco más de leche o agua).

Rectificar sal.

Adornar los platos con la lechuga, colocar encima 2 papas partidas por la mitad (en cada plato) y rociar con la crema.

Lo mismo con el huevo cocido y los trozos de queso.

Solterito Arequipeño

*Ingredientes**(6 personas)*

- ½ kg Habas frescas
- 2 Choclos
- 1 cda Granos de anís
- 1 cda Azúcar
- 1 Cebolla brunoisette (cuadritos)
- 150 gr Queso fresco
- 1 taza Aceitunas verdes picadas
- 1 Tomate en concassé francés (pelado) y picado
- 2 cdas Aceite
- 1 cda Vinagre
- 1 cda Perejil picado
- 1 Zanahoria pelada y en macedonia (cubos)
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de lechuga
- 1 Rocoto picado en cubitos.



¡A cocinar!

En una olla, hervir los choclos en agua con azúcar y anís.

Una vez listos, dejar reposar y desgranar.

En paralelo, en otra olla cocinar las habas peladas junto con la zanahoria picada en cuadtiso y una pizca de sal.

Una vez sancochadas, escurrirlas y dejar reposar.

Colocar la cebolla y el rocoto en un recipiente; sazonarlos con sal, pimienta, vinagre y aceite.

Remover bien y añadir el tomte, las habas, zanahorias, choclos, el queso fresco cortado en dados, aceitunas y perejil.

Mezclar y dejar reposar unos minutos.

Servir sobre hojas de lechuga.

Pastel de papas

Uno de los platos más ricos y fáciles de hacer que he probado en mi vida, es el ya conocido pastel de papa, que es uno de los platos típicos de la ciudad arequipeña, donde se suele acompañar de un gran rocoto relleno o de un chupe de camarones.

Ingredientes

(6 personas)

- 2 kg de papa blanca
- 4 huevos
- 350 gr de queso fresco
- 1 y 1/2 taza de leche evaporada
- Mantequilla en cantidad necesaria
- Sal en cantidad necesaria
- Anís en cantidad necesaria.



¡A cocinar!

Lo primero que debes hacer es lavar bien las papas, pelarlas y cortarlas en rodajas no muy gruesas porque esto hará que la cocción tome mucho más tiempo y no sea homogénea. En una fuente para horno, previamente untada con la mantequilla, colocamos todas estas rodajas que deben alternar con finas láminas o trocitos de la mantequilla, para luego colocar más rodajas, y volviendo a intercalar con mantequilla.

En un bowl aparte batimos a punto de nieve las claras de los huevos, mezcla a la que agregaremos, poco a poco, la leche evaporada, la sal y el anís. Volcamos toda esta mezcla sobre nuestras rodajas de papas hasta cubrir las por completo. Llevamos nuestra fuente al horno.

Recuerda que el horno debe estar a una temperatura de 180°C, donde dejaremos cocinar nuestro pastel por alrededor de los 35 minutos, para esto debemos de ir verificando la cocción para evitar que se vaya a dorar demasiado nuestro pastel de papas.

Retiras del horno y sirves cortando en cuadrados. Recuerda que el alto de tu pastelva a depender del número de capas de rodajas de papas que hayas puesto. ¡Buen provecho!

Fondos

Matasquita

Ingredientes

(6 personas)

- 1/2 kg. de pulpa de res picada en cuadraditos.
- 1/2 kg. de papas peladas y picadas en cuadraditos.
- 1 cebolla mediana picada.
- 3 dientes de ajos molidos.
- 2 cucharadas de ají colorado molido.
- 1 sobre de sibarita.
- 1 cubo de caldo de carne.
- 3 tomates pelados picados.
- 1 cucharada de vinagre.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 cucharada de orégano seco.
- 1/4 de taza de aceite.
- Agua necesaria.
- Pimienta y sal al gusto.



¡A cocinar!

En una olla dora los ajos y el ají colorado, una vez que esté listo coloca la carne hasta que dore.

Luego, agrega la cebolla, tomates, sibarita y el cubo de carne. Llena de agua la olla hasta que tape todo.

Echa la sal, pimienta, vinagre y azúcar. Añade las papas y el orégano. Cocinar a fuego lento.

Puedes servirlo sólo o acompañado de arroz. Si deseas puedes agregarle zanahoria en cuadraditos y arvejas previamente lavadas y habiéndoles dado un pequeño hervor.

Cauche de queso

*Ingredientes**(6 personas)*

- 200 grs. de queso paria.
- 100 grs. de haba.
- 2 ramitas de huacatay.
- 1 taza de leche.
- 4 papas.
- Ajo molido.
- Ají panca.
- 1 tomate.
- Sal, pimienta y comino al gusto.



¡A cocinar!

Empieza lavando el queso, sécalo con ayuda de papel toalla y córtalo en tajadas largas y delgadas (como láminas en forma de cuadrado). Corta la cebolla en juliana gruesa. Luego, pela y ralla el tomate. Blanquea las habas en agua hirviendo con sal, pélalas y déjalas reposando en un recipiente aparte.

Ahora, en una sartén con poco aceite dora la cebolla con el ajo, cuando tome un color transparente echa el ají panca. Deja que se cocine el ají y agrega el tomate, huacatay, sal, pimienta y comino. Agregar la leche y retirar todo del fuego.

Sancocha las papas en otra olla, cuando estén frías, pélalas y córtalas en rodajas. Después, en un pyrex o recipiente apto para el horno, coloca una capa de queso y encima una capa de la salsa; repite esto 3 veces. Coloca las rodajas de papa encima y ponle más queso.

Llevar al horno hasta que el queso se derrita y gratine, pero no lo dejes por mucho tiempo, porque sino el queso se pondrá duro.

Malaya a la arequipeña

*Ingredientes**(6 personas)*

- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 k (2.2 lb) malaya
- 1 taza de vinagre tinto
- 3 cucharadas de pasta de ají panca
- 2 cucharadas de ketchup (salsa de tomate)
- 2 dientes de ajo triturados
- Sal
- Pimienta
- 9 papas amarillas (de preferencia)



¡A cocinar!

Cocinar la carne en agua de 2 a 3 horas, hasta que se ablande, sin deshacerse. Retirar la carne y cortarla en trozos individuales.

Macerar la carne por 2 horas en una mezcla de vinagre, pasta de ají panca, ketchup, salsa de soya, ajo triturado, sal y pimienta.

Cocinar las papas, pelarlas y cortarlas en mitades.

Freír la carne en aceite.

Pasar las papas cocinadas por el líquido del macerado y dorarlas en un poco de aceite.

Se sirve la carne acompañada de papas, arroz blanco y salsa criolla.