

ADEX



IX
CONVENCIÓN
INTERNACIONAL
DE CAPSICUM



ADEX



Recetario



“Celebrando la identidad del
Ají en los peruanos”



Recetario



RECETAS DE ALBERTO FORTES CON AJÍES PARA ADEX

Ajíes amarillos relleno de cangrejo



Ingredientes:

6 ajíes amarillos sin venas ni pepitas	2 cucharas de mantequilla
200 grs. de carne de cangrejo	4 cucharas de harina de quinua
1 puerro	1 huevo
2 dientes de ajo	Aceite de girasol para freír
1 cuchara de culantro fresco picado	Sal de maras recién molida para sazonar
2 cucharas de pisco	

Preparación:

Ajíes

Abre los ajíes con la punta de un cuchillo o tijera de arriba abajo, pero sin llegar a abrirlos del todo, lo suficiente para meter el relleno, debe conservar su pedúnculo completo, la intención es rellenarlos sin que se salga el relleno.

Pon agua a hervir, añade el vinagre y un poco de sal. Mete los ajíes en el agua hirviendo con sal y vinagre por unos segundos, sácalos a un bol con agua y hielo para que baje la temperatura y no se cueza demasiado, debe quedar crujiente, casi crudo, escurre y seca bien con papel de cocina. (Yo le quito la piel a los ajíes, si tienes paciencia hazlo, queda mucho más fino)

Relleno

Pon la mantequilla en un sartén, calienta, corta el puerro y el ajo muy fino, dóralo lentamente en la sartén, añade el cangrejo y da unas vueltas, sazona ligeramente si es que le hace falta (el cangrejo suele ser salado como el mar) añade el pisco, espera que se reduzca, añade el culantro picado (o perejil), retira del fuego y reserva.

Rellena los ajíes, pásalos primero por harina y luego por huevo batido y fríelos en abundante aceite caliente hasta que se doren y estén crujiente, escurre en papel de cocina.

Ajíes amarillos relleno de morcilla con manzana



Ingredientes:

6 ajíes amarillos sin venas ni pepitas	1 cuchara de azúcar morena
200 grs de morcilla o sangrita	1 pizca de canela
2 manzanas verdes, o pera, a tu elección	2 cucharas de vinagre de manzana
1 limón exprimido en un vaso de agua	4 cucharas de harina de quinua
2 cucharas de mantequilla	1 huevo
2 cucharas de pisco	Aceite de girasol para freír

Preparación:

Ajíes

Abre los ajíes con la punta de un cuchillo o tijera de arriba abajo, pero sin llegar a abrirlos del todo, lo suficiente para meter el relleno, debe conservar su pedúnculo completo, la intención es rellenarlos sin que se salga el relleno.

Pon agua a hervir, añade el vinagre y un poco de sal. Mete los ajíes en el agua hirviendo con sal y vinagre por unos segundos, sácalos a un bol con agua y hielo para que baje la temperatura y no se cueza demasiado, debe quedar crujiente, casi crudo, escurre y seca bien con papel de cocina. (Yo le quito la piel a los ajíes, si tienes paciencia hazlo, queda mucho más fino).

Relleno

Saca la morcilla de la piel y rómpela un poco. Corta la manzana en cubitos pequeños y mételes en el jugo de limón con un poco de agua para que no se oxiden, cuando tengas toda la manzana cortada la escurre bien y la pones en una sartén con la mantequilla derretida, dora los dados de manzana sin que se deshagan, añade entonces el azúcar y da unas vueltas hasta que empiece a tomar un ligero color a caramelo, añade el pisco, mueve hasta que se reduzca, añade la morcilla y remueve todo, cocina por unos 5 minutos.

Rellena los ajíes, pásalos primero por harina y luego por huevo batido y fríelos en abundante aceite caliente hasta que se doren y estén crujiente, escurre en papel de cocina. Listo!



- Puedes usar rocotos verdes, rojos o cualquier ají que se pueda rellenar.



CHEF ALBERTO FORTES
España



CHEF ALBERTO FORTES
España



Salsa Bechamel de ají amarillo, verde o rojo



- Esta salsa es para acompañar con los ajíes rellenos, o para lo que quieras; para tomar con pasta, arroz, verduras, papas, carenes o pescados, huevos, etc.
- La preparación es igual en cada caso, sea amarilla, verde, o roja, solo cambia en los ingredientes el color del ají a usar según el color de la salsa que quieras, sea amarillo, verde o rojo, los demás ingredientes son los mismos.

Ingredientes:

*40 grs de mantequilla sin sal, pero puedes usar aceite de oliva o cualquier otro aceite o grasa sea de origen vegetal como el girasol, oliva virgen, maíz, uva, coco, o manteca de cerdo, o de pato, etc.

1/4 de cebolla blanca, o puerro la parte blanca, cortada menuda
1-2 ají fresco del color que quieras la salsa, sin semillas ni venas
1 cucharada de ají seco molido; amarillo, verde o rojo, si no encuentras ají verde seco molido puedes poner un poco de espirulina, o culantro licuado.

*40 grs de harina de quinua o trigo integral, o harina de la que quieras.
Una pizca de nuez moscada

*1 litro de leche, puedes usar leche entera de vaca o cabra o de oveja, puede ser desnatada, o puedes usar leche evaporada, y si quieres puedes cambiar la leche de origen animal por preparado de soja, almendra, coco, arroz, quinua, o incluso por caldo (fumé) vegetal, carne, jamón, pollo, o pescado, etc.

*sal y pimienta blanca para la sazón, sin pasarse con la sal.



CHEF ALBERTO FORTES
España

Preparación:

Pon la leche a fuego, con la nuez moscada y el ají seco molido para que la leche tome el color deseado, sazonar con sal y pimienta, apaga justo antes de hervir, y manténla bien caliente hasta que la usemos.

Pon un caldero -si es posible antiadherente- a fuego suave, añade la mantequilla y espera a que derrita, incorpora la cebolla y el ají cortado todo muy menudo, salpimentar ligeramente, pocha suavemente hasta que ablande, incorpora la harina y da vueltas sin parar hasta que la harina se dore, este punto es importante porque la harina debe cocinarse para que no sepa a harina cruda, pero no puede tostarse en exceso.

En el momento de tener la harina dorada y bien unida a la mantequilla, tiene que formarse una bola que se separa de las paredes de la sartén, debes ir añadiendo la leche bien caliente poco a poco y sin dejar de mover de continuo para que no haga grumos. Cuece sin dejar de mover hasta que la salsa espese, unos 20 minutos, rectifica de sal si es necesario. La salsa está lista, pero si quieres una salsa muy fina debes pasarla por la licuadora y luego por un colador, yo siempre lo hago así.

Recomendaciones:

Los ajíes rellenos los puedes acompañar con arroz, papas, etc.

Esta salsa cuando se enfría se endurece mucho, y al calentarla vuelve a estar más ligera, si se espesa demasiado puedes añadir un poco más de caldo o leche, según prefieras.





Mojo verde de culantro y ají verde



Ingredientes:

2 Ajíes verdes o 1 rocoto verde, al gusto
1/2 Pimiento verde dulce, sin granas
3 dientes de ajos
1/2 manojo de culantro, sin tallos gruesos
Unos granos de comino previamente tostado
1 ó 2 cucharas soperas de vinagre de vino blanco, o de manzana
10 cucharas soperas de aceite de oliva o maíz, o girasol, al gusto
Sal gruesa para la sazón, pero no te pases

Preparación:

*A mano:

Machaca todos los ingredientes secos en un mortero hasta obtener una pasta. Añade los líquidos y remueve bien.

*A máquina:

Tritura todos los ingredientes juntos en la licuadora.



CHEF ALBERTO FORTES
España

Mojo verde de ají verde e hinojo



Ingredientes:

2 Ajíes verdes
1/2 Pimiento verde, sin granas
2 dientes de ajos
1/4 manojo de Hojas de Hinojo, sin tallos gruesos
Unos granos de anís o matalahúva
1-2 cucharas soperas de vinagre de Manzana, al gusto
8-10 cucharas soperas de aceite de oliva, girasol o maíz, al gusto
Sal gruesa para la sazón, pero no te pases

Preparación:

*A mano:

Machaca todos los ingredientes secos en un mortero hasta obtener una pasta. Añade los líquidos y remueve bien.

*A máquina:

Tritura todos los ingredientes juntos en la licuadora.



CHEF ALBERTO FORTES
España



Mojo picón suave de ajíes rojos



Ingredientes:

2 ajíes rojos o 1 rocoto rojo, todo sin venas ni semillas
2 pimientos rojos dulces sin semillas
4 dientes de ajos
1 cucharita de pimentón dulce
1 cucharita de comino en polvo o en grano
1 cucharita de vinagre de vino tinto
2 cucharas soperas de chicha de jora
8 cucharas soperas de aceite de oliva, maíz o girasol, al gusto
Sal gruesa de maras para la sazón, pero no te pases

Preparación:

*A mano:

Machaca todos los ingredientes secos en un mortero hasta obtener una pasta. Añade los líquidos y remueve bien.

*A máquina:

Tritura todos los ingredientes juntos en la licuadora.



CHEF ALBERTO FORTES
España

Mojo muy picante de ajíes rojos



Ingredientes:

2-3 Ajíes rojos con venas y semillas
2 rocotos rojos con venas y semillas
1 cucharita de cominos en polvo o grano
8 dientes de ajo
1 cucharita de pimentón molido ahumado picante
1 cucharita de vinagre Macho
2 cucharas soperas de chicha de jora
8 cucharas soperas de aceite de oliva, de maíz o de girasol, al gusto
Sal gruesa de maras para la sazón, pero no te pases

Preparación:

*A mano:

Machaca todos los ingredientes secos en un mortero hasta obtener una pasta. Añade los líquidos y remueve bien.

*A máquina:

Tritura todos los ingredientes juntos en la licuadora.



CHEF ALBERTO FORTES
España



Tostas de pan con berenjenas azada y salsa de rocoto



Ingredientes:

1 Pan campesino de semillas.
1 Berenjena.
5 Dientes de ajo.
1 Cebolla.
2 Rocoto.
200ml Aceite de oliva.
10 gr Orégano Seco.
10 gr de Romero.
5 gr de Sal.
2 gr de Pimienta.
2 cda Vinagre Blanco.
4 cdas Azúcar.
1 cdta Pimentón dulce.

Preparación:

Cortar el pan en rodajas y grillarlo. Colocar las berenjenas, cebolla y ajos enteros en una lata para hornear con un chorro de aceite de oliva y sal gruesa. Dejar por unos 25 min. aprox. Retirar, pelar las berenjenas y chancarlas rústicamente, agregar un chorro de aceite de oliva con hierbas, incorporar los dientes de ajo asados. Sazonar y reservar. Cortar los rocotos en dos y blanquearlos en agua con vinagre y azúcar cambiándoles de agua por unas 3 veces. Pasarlos por agua fría, pelarlos y picarlos en cuadritos, picar igualmente la cebolla asada mezclar con aceite de oliva, orégano, pimentón, sazonar y reservar.



CHEF JIMENA FIOI
Perú

Uchucuta pituca con papas azadas



Ingredientes:

1 Cebolla asada al horno.
4 Dientes de ajo asados al horno.
100 Gramos Maní tostado.
200 Gramos Queso fresco.
1 Taza Ramas de huacatay.
1 Cda Orégano.
150 Ml Aceite de oliva.
5 Gramos Sal.
2 Gramos Pimienta.

Papas azadas:

500 Ml Aceite de oliva.
5 Gramos Sal.
2 Gramos Pimienta.
4 Huevos de codorniz.

Preparación:

Uchucuta:

Colocar la cebolla entera con piel y los ajos en una fuente, colocar un chorro de aceite de oliva y sal gruesa por unos 20 min. Retíralos del horno, pelarlos y trozarlos. Soasar los ajíes a fuego directo, envolverlos en platina o papel y dejar que enfríen. Colocar la cebolla, ajo, ajíes maní, queso fresco, ramas de huacatay, orégano, sal y pimienta; chancando poco a poco en el mortero e ir agregando poco a poco el aceite de oliva.

Papas azadas:

Asar las papas, cortarlas en dos a lo largo, teniendo cuidado de no romper la piel dejando pulpa; retirar con cuidado con una cuchara un poco de pulpa y chancarla por separado. Mezclar la pulpa de papa con un chorro de aceite y sazonar con sal y pimienta. Reservar. La piel que quedo, rosearla con aceite de oliva, sazonarla y colocarla en el horno por unos 20 a 25 min. Para que se tueste un poco.



Emplatado:

Colocar en el fondo del plato un poco del puré rustico de papas, colocar una rodaja de costra de papa encima y rellenar con un poco de salsa uchucuta, decorar con huevo, queso, rama de huacatay y maní.



CHEF JIMENA FIOI
Perú



Mariscada con quinua



Ingredientes:

Para el Aderezo:

- 1/2 taza de ají Panca en puré.
- 2 cucharadas de ají Escabeche en puré.
- 4 cucharadas de ajo picado grueso.
- 2 cebollas amarillas grandes picadas.
- 4 tomates.
- 2 pimientos rojos.
- 1/4 de taza de aceite de oliva.

Para la Mariscada:

- 450 gr de Quinoa orgánica.
- 1 taza de vino Sauvignon Blanco.
- 1.5 litros de caldo de choros.
- 1 pulpo de 2kg pre-cocido cortado en trozos.
- 1 kg de langostino limpios con carcaza.
- 0.5 kg de calamares cortados en aros.
- 1 docena de almejas.
- 1 docena de choros.
- 1 lb de alverjas.
- 1 pimiento rojos soasados y cortados en tiras para decorar.
- 2 Ajíes amarillos soasados para decorar.
- 2 cucharadas de Ají Charapita picado para decorar y dar aroma .
- 4 limones.
- 1 tasa de culantro picado.
- Sal marina al gusto.

Preparación:

En una sartén grande plana o paellera; dorar los mariscos; cuando estén dorados retirarlos de la sartén, agregar aceite de oliva y dorar a fuego lento los ingredientes del aderezo; cocinar hasta que estén dorados. Luego agregar el ajo picado y el ají Panca en pasta y sofreír con el aderezo por unos minutos.

Luego agregar la Quinoa, previamente lavada y escurrida y sofreír con el aderezo por unos minutos. Agregar el pulpo previamente dorado y las almejas, agregar el vino blanco rectificar punto de sal y agregar el caldo poco a poco.

Cuando la Quinoa este a unos minutos de estar suave agregar los langostinos, los calamares y las alverjas disponiéndolos de una manera decorativa; rectificar punto de sal.

Estará lista cuando se seque el exceso de caldo. Una vez lista decorar con las tiras de pimiento soasado, el ají amarillo soasado, los ajíes charapitas picados, unos gajos de limón y culantro picado y un chorro de aceite de oliva. Servir en su Sartén.



**CHEF EMMANUEL
PIQUERAS**
Perú





Diamante (Paiche) amelcochado al ají (4 pax)



Ingredientes:

500 gr Diamante (bloque, no filete delgado).
c/n madera
Sal.
600 gr Ají pacaie limpio.
150 gr Azúcar blanca.
80 Azúcar rubia.
250 gr Cocona entera.
150 gr Piña limpia picada.
3 cdtas Salsa inglesa.
½ cda Pimienta negra.
2 cdtas Ajo picado.
10 gr Comino.
3 ramas Culantro.
50 ml vinagre blanco.
250 ml agua.

Verduras

12 tallos cebolla china.
1 pimiento.
1 cebolla blanca.
½ zanahoria.
c/n aceite vegetal.
c/n azúcar.
c/n sal.

Arroz

300 gr arroz graneado.
½ choclo.
¼ zanahoria.
50 gr arvejas.
Mantequilla.
Ajo picado.

Preparación:

Ahumar el pescado por 15 minutos.
Cuadrillar la piel. Sazonar con sal, colocar en plancha y luego parrilla.
Cocinar a término medio.

Limpiar el ají pacaie dejando un poco de venas, blanquearlo por 2 minutos y colar.

Asar la cocona al fuego directo por 30 minutos, pelar y tamizar el jugo. Triturar la cocona, reservar. Mezclar todos los ingredientes, hervir por 30 minutos.

Mezclar la salsa con el paiche y cocinar por 5 minutos. Retirar. Para las verduras, saltearlas por 3 minutos hasta ablandar, sazonar y reservar.

Majar las arvejas. Sudar mantequilla y ajo mezclar los ingredientes del arroz.

Tazón de mango, cebolla, ají y mariscos



Ingredientes:

24 Conchas negras (Marisco de profundidad)
podemos sustituir por almejas negras, Ostras.
1 mango grande, casi verde.
6 limones.
1 Ají.
1 cebolla morada.
1 cucharadita de Ajonjolí en Polvo.
Sal.
50 ml de aceite de Oliva Extra Virgen.
Pimienta negra molida.

Preparación:

Abrir las conchas cuidadosamente, las picamos finamente en un bol al que añadiremos el zumo de las 6 limas, el mango pelado y picado en brunoise, la cebolla en juliana muy fina, el ají muy picado, la pimienta negra, la cucharadita de polvo de ajonjolí y una cucharadita de sal.

Removemos y poco a poco iremos echando el aceite hasta que quede bien ligado. Probamos, rectificamos de sal y si está demasiado ácido, porque eso depende de la acidez de los limones, añadiremos más aceite y más sal. Lo llevamos a la nevera media hora y listo para servir.



**CHEF FLAVIO
SOLÓRZANO**
Perú



**CHEF DOLORES
GARCÍA MARTÍN**
España



Bombón gigante, dulce de vinagre con ají y flores



Ingredientes:

250 gr. Chocolate Negro 100%.
125 gr. Leche Condensada.
125 gr. Mantequilla.
125 gr. Manteca de cochino.
250 gr. Crema de Chocolate con Leche (Tipo Nutella).
25 gr. Azúcar.
125 gr. Nata líquida de repostería.

Para el Dulce de Vinagre:

2.5 lt. De Vinagre de Vino Tinto Añejo (Canaria Vinagre Macho).
50 gr. Azúcar.

Mezclamos los 2 ingredientes a fuego alto, durante 5 minutos, bajamos la temperatura a medio fuego y dejamos a que reduzca a la mitad, textura de almíbar.

Montajes del Plato:

250 gr. crema de chocolate blanco (Tipo Nutella).
Ají Rojo y Amarillo, cortar en julianas muy finas.
Sal escamas.
Flores comestibles de temporadas.
¼ de Biscocho de chocolate negro, compraremos en una buena pastelería.

Preparación:

Se parte el chocolate Negro en trocitos, que se ponen en un recipiente el cual está al baño maría, le añadimos: la crema de chocolate con leche, la leche condensada. Cuando esté derretido se aparta del fuego, pero sin sacarlo del baño maría, para que no se seque.

Se le pone la mantequilla y la manteca, Mezclamos muy bien. Hasta conseguir una textura bastante densa incorporamos el azúcar, dejamos enfriar. Montamos la nata a punto nieve y vamos mezclando todo muy suave con una espátula, sin que se rompa, y no se baje la mezcla. Volvemos a introducir en nevera hasta que esté completamente la masa dura.

Emplatado:

Colocaremos el biscocho como base, bañamos con un poquito de dulce de vinagre, añadimos el bombón de chocolate negro, ponemos 2 tiras de ají amarillo y unas escamas de sal. Adornamos con una canal, pequeña de la crema de chocolate blanco, añadimos 2 tiritas de ají rojo y las flores comestibles elegidas.



**CHEF DOLORES
GARCÍA MARTÍN**
España





Mollejas al vino sobre masa sable de algarroba y salsa criolla de ají rocoto



Ingredientes:

Masa sable de algarroba: 175 grs de harina de trigo.
25 gr. harina de maíz.
50 gr. harina de algarroba.
75 gr. mantequilla.
3 cucharaditas de sal - agua helada c/n.
Mollejas: 1/2 kg de mollejas.
3 cucharadas de miel - 1 diente de ajo - 125 ml de vino malbec
1/3 taza de vinagre- 700 cc de leche- 2 hojas de laurel
sal y pimienta c/n- jugo de limón.
Salsa criolla de ROCOTO: 1 cebolla mediana - 1 ají rocoto
2 cebollas - 1 tomate - 1 taza de aceite de oliva
1/2 taza de vinagre - pimienta - comino - sal.

Preparación:

Maza:

Integrar la mantequilla y harina con espátula haciendo la técnica de sable*. Una vez obtenida la mezcla arenosa agregar agua helada hasta formar la masa sin amasar.

Envolver en film y dejar reposar 1 hora. Cortar pequeños círculos y colocarlos dentro de moldes previamente en mantequillado. Picar para que la masa no suba. Hornear a 180 grados de temperatura durante 15 a 20 minutos hasta que estén ligeramente doradas.

(*) Técnica de Sable: Formar un arenado con la mantequilla fría y harina.

Mollejas:

Hervir las mollejas durante 20 minutos con 2 hojas de laurel, retirar y escurrir. Salpimentar y aderezar con jugo de limón. Sellar de ambos lados. Cortar en láminas y reservar.

En una sartén colocar la miel, fernet, ajo, vinagre y 1 cucharada de mantequilla. Dejar reducir a fuego lento junto con las mollejas de 10 a 15 minutos. Retirarlas y sellar nuevamente. Reservar.

Salsa Criolla:

Cortar en brunoise la cebolla blanca, ají rocoto, cebolla de verdeo. Agregar el tomate concase. En un bol disolver la sal y el vinagre, incorporar la cebolla y el ají durante 10 minutos. Agregar el resto de los vegetales, aderezar con los condimentos, agregar el aceite de oliva, dejar reposar durante 2 a 3 horas como mínimo.

Emplatado:

Colocar las mollejas ya listas en la masa sable de algarroba y cubrir con la salsa criolla de ají rocoto.

Sugerencia:

Acompañar con papas rústicas o al natural.

Se puede servir sobre tostados en lugar de maza de sable.



**CHEF MARICEL SANDRA
BAZÁN CORDOBA**
Argentina

