

LA COCINA PERUANA DE MAMÁ



**COCINA CASERA
PERUANA**

Ana y Jhosef Arias

Contenido

Introducción

- 1 50 años de mucha cocina...
- 2 Conociendo los ingredientes

Recetas

- 3 Cebiche Sabe Perú - PISCOMAR
- 4 Causa Limeña - PISCOMAR
- 5 Cebiche Canalla - CALLAO24
- 6 Ají de Gallina - CALLAO24
- 7 Lomo saltado nikkei - HASAKU
- 8 Alitas Boeing 747 - HUMO
- 9 CAU CAU - Especial de Doña Ana
- 10 Escabeche de pollo - Especial de Doña Ana
- 11 Seco de ternera - Especial de Doña Ana

50 años de mucho cocina...

Todo empezó hace más de 50 años con mucha cocina casera, mucho amor por la comida y la tradición, mucho trabajo y sacrificio, en un carro de madera vendiendo comida ambulante. El arte y la destreza del chef Jhosef Arias es el resultado de muchas horas cocinando con su madre, Doña Ana, para vender en las calles de Lima las viandas hechas en casa, que hoy son la base de sus menús en sus restaurantes Piscomar, Callao24, Hasaku, Humo y ADN Origen Perú. Ese carro pagó facturas e inspiró años después al chef peruano para trasladar el sabor de su infancia, la sazón de su madre, a estos templos de la comida peruana. Es una historia que a toda la comunidad de Cookpad le resultará cercana, porque sabemos que la cocina casera tiene este poder.

La cocina del chef Jhosef Arias, que comparte cada día los fogones con su madre, es una oda a los platos y las recetas tradicionales y una muestra del poder de la cocina casera para transmitir a través de las emociones, el patrimonio cultural de un pueblo. Jhosef y Doña Ana siguen jugando y experimentando con los sabores en BoldKitchen, un laboratorio culinario que es también una declaración de amor a los ingredientes y al producto.

Es, en suma, un tributo a la cocina de las madres a las que homenajeamos con este recetario único, inspirado en los platos estrella del chef Arias y en las valiosas manos de su madre, Doña Ana, quien le enseñó a cocinar.

**¡Bienvenidos a este viaje por la
gastronomía peruana!**



Conociendo los ingredientes

GLOSARIO

- Achiote: colorante rojo natural, de origen precolombino también conocido como onoto.
- Ají: chile o guindilla, variedad de pimiento picante
- Ají Limo: variedad de ají picante, que destaca por su aroma a limón.
- Ají Mirasol: ají amarillo secado al sol, menos picante que su variedad fresca, pero de sabor más intenso.
- Ají Panca: guindilla roja peruana picante.
- Base blanca o Leche de Tigre: es un marinado elaborado con todas las partes del pescado (carne, espinas, y cocochas), cocidas en zumo de limón durante 15 minutos y mezcladas con caldo de pescado, que se tritura hasta conseguir una salsa que, si queda muy espesa, se aligera con caldo de pescado.
- Base amarilla: salsa elaborada con ají amarillo cocinado y triturado, sin pepitas ni piel.
- Callo Negro / Mondongo: panza de ternera
- Camote: patata dulce o boniato
- Cancha: granos de maíz amarillo tostado con aceite o manteca.
- Choclo: variedad peruana de maíz
- Salsa Canalla: Salsa picante de jalapeños y tomate.
- Salsa Anticuchera: Salsa picante que acompaña los anticuchos, elaborada con guindilla y ají amarillo, vinagre blanco, salsa de soja, ajo y comino en polvo, pimienta negra, orégano seco y aceite de sésamo.
- Rocoto: variedad de guindilla peruana que se caracteriza por ser muy picante.
- Tausi: salsa y/o polvo de judía negra fermentada.



¡UN CLÁSICO!

Cebiche Sabe Perú - PISCOMAR

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

*“Este plato me recuerda al
Mercado El 10, donde me iba a
comprar cuando era pequeño”,
comenta el chef Arias.*

INGREDIENTES

- 640 gramos de pescado
- 120 gramos base blanca o Leche de Tigre
- 60 gramos de base amarilla
- 20 gramos de apio
- 12 gramos jengibre
- 8 gramos rocoto
- 4 gramos ajos
- 6 limas
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cebollas cortadas en pluma
- 4 camotes hervidos
- 80 gramos de cancha tostada
- 80 gramos de choclo cocido
- 4 ajíes limo.

PREPARACIÓN

1. Cortar la corvina en cubos y guardar en un bol.
2. Añadir a la corvina el resto de los ingrediente finamente picados (apio, jengibre, rocoto y ajos). Añadir sal y pimienta al gusto.
3. Una vez aliñado el pescado con los ingredientes, se colocan en el plato las guarniciones: el camote, el choclo, la cancha y la cebolla cortada en finas tiras.
4. Cuando la guarnición esté lista, mezclar el pescado con zumo de seis limas.
5. Mezclar bien, añadir la base blanca, y volver a mezclar.
6. Corregir la sal nuevamente y servir en el plato con las guarniciones.
7. Una vez servido, colocar un poco de base amarilla por encima y decorar con cebolla cortada en tiras finas, hojas de cilantro y ají limo.

INGREDIENTES

- Para el plato:
 - 800 gramos de patata
 - 120 gramos de pasta de ají amarillo
 - 40 gr. aceite girasol
 - Sal al gusto
 - Zumo de lima
- Para el emplatado:
 - 320 gramos de bonito
 - 80 gramos de cebolla morada
 - 80 gramos de mayonesa
 - Cilantro cortado
- Para la decoración:
 - 4 huevos de codorniz
 - 4 aceitunas botija
 - 160 gramos de aguacate

PREPARACIÓN

1. Amasar la patata prensada, previamente cocida, con ají amarillo, aceite de girasol, zumo de lima y sal hasta compactar los ingredientes.
2. Combinar el bonito en conserva con cebolla morada, cilantro, mayonesa y un toque de zumo de lima.
3. Emplatarse primero la patata prensada, dándole forma redondeada.
4. Colocar encima el relleno de bonito por encima de la causa.
5. Decorar al gusto con huevo, aceituna y una lámina de aguacate.

Jhosef comenta: "Recuerdo este plato que se preparaba con verduras, judías, zanahoria, guisantes y pollo... y a mí no me gustaban las verduras"

TODO EL SABOR DE LIMA

Causa Limeña - PISCOMAR

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 60 minutos





LA VERSIÓN "CANALLA" DEL CLÁSICO

Cebiche Canalla - CALLAO24

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 60 minutos

INGREDIENTES

- 520 gramos de pescado
- 200 gramos de pulpo
- 200 gramos de Salsa Canalla
- 160 gramos de zumo de lima
- 80 gramos de fumet de pescado
- 20 gramos de apio picado
- 20 gramos de cebolla en daditos
- 40 gramos de boniato quemado en dados
- 160 gramos de choclo cocido
- Sal y pimienta al gusto
- Cilantro al gusto
- Decoración:
 - 20 gramos de salsa anticuchera para aliñar el pulpo
 - Una cucharada de huevas de arenque
 - Aceite de achiote

*Para Jhosef este plato representa
“una cocina evolutiva, una receta que
nació en nuestro primer Callao 24,
fundado con mi madre, Doña Ana”*

PREPARACIÓN

1. Cortar el boniato en dados y quemarlos con un soplete.
2. Aliñar los cortes de pulpo con salsa anticuchera, luego en una sartén caliente sellarlos y flambearlos.
3. En un bol poner el pescado aliñarlo con sal, pimienta, apio y cilantro.
4. En otro bol, incorporar la salsa canalla. Aliñar con pimienta, zumo de lima, sal y apio.
5. Incorporar la salsa canalla ya aliñada en el plato a presentar, luego incorporar el choclo y el pescado marinado.
6. Encima del pescado, colocar la cebolla en daditos finos.
7. Colocar el pulpo flambeado; al lado, el boniato quemado en dados; en el centro el pescado, las huevas de arenque y una hoja de cilantro, unas gotas de aceite de achiote sobre la salsa canalla.

Ají de Gallina - CALLAO24

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 60 minutos

“Clásico plato”, explica el chef, que recuerda: “Mi madre me lo preparaba en casa al menos una vez al mes. ¡A veces se le pasaba el picante!”.



INGREDIENTES

- 520 gramos de pechuga de pollo cocido
- 600 gramos de pasta de ají de gallina
- 200 gramos de patata sancochada
- 40 gramos de aceite
- 120 gramos de fondo de pollo
- 80 gramos de nata
- 12 rodajas de aceituna botija
- 4 rodajas de ají limo
- Decoración
 - 4 huevos de codorniz
 - Brotes de cilantro
 - Ají amarillo picado en juliana fina
 - Sal al gusto
 - Arroz blanco cocido al gusto

PREPARACIÓN

1. Cocinar los huevos de codorniz durante 3 minutos y retirar del fuego.
2. En una sartén incorporar el aceite, luego la pasta de ají de gallina y dejar que se sofría un par de minutos.
3. Luego, incorporar el fondo de pollo lentamente y en constante movimiento, cuando espese, incorporar el pollo cocido y, pasado un minuto aproximadamente, incorporar la nata y apagar el fuego. Corregir la sal. Este es el ají de gallina.
4. Servir colocando en el fondo del plato la patata cocida, e incorporar el ají de gallina ya preparado.
5. Para decorar, se colocan los huevos, las aceitunas, el ají amarillo, el ají limo, los brotes de cilantro, y se acompaña con arroz blanco como guarnición.

Lomo saltado nikkei - HASAKU

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

“Maduras porque entiendes que la cocina puede dar más de lo que esperas. Gracias, champiñones, por el umami”.

INGREDIENTES

- 600 gramos de solomillo
- 4 champiñones
- 260 gramos de cebolla en juliana
- 2 tomates en juliana
- 1 cebolleta
- 30 mililitros de salsa de soja
- 30 mililitros de vinagre
- 20 mililitros de salsa de ostras
- 50 mililitros caldo de carne
- 10 gramos ajo molido
- 10 gramos de jengibre
- Cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Marinar el solomillo cortado en dados con sal, pimienta, ajos y jengibre.
2. Calentar bien una sartén y sellar la carne, junto con los champiñones, por ambos lados.
2. Agregar la cebolleta, el ají amarillo y el tomate, luego incorporar una vuelta de aceite de oliva para flambear los vegetales junto con la carne.
3. Para terminar, agregar la mezcla de cebolleta y el cilantro, y agregar el caldo de carne.
4. El plato se sirve caliente con arroz hecho en el momento y puede incluir patatas fritas.



¡PARA SALIR "VOLANDO" A LIMA!

Alitas Boeing 747 - HUMO

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 60 minutos

INGREDIENTES

- Para la salsa
 - 75 gramos vinagre blanco
 - 150 mililitros de agua
 - 5 gramos de sal
 - 20 gramos de ketchup
 - 3 cucharadas de miel de abeja
 - 125 gramos de azúcar blanco
 - 2 granos de cardamomo
 - 2 clavos de olor
 - 4 bayas de enebro
 - Una cucharada salsa de soja
 - 10 gramos de Tausi
 - 15 gramos de mango verde en daditos
 - 5 gramos de ají limo rojo en daditos
 - 8 gramos de cebolleta en daditos
 - 3 gramos de aceite de ajonjolí
 - 8 gramos de maicena
- Para las alitas
 - 24 alitas de pollo
 - 2 gramos de jengibre
 - Sal y pimienta al gusto
 - Una cucharada de salsa de ostras
 - Una cucharada de salsa de soja
 - Aceite de girasol

“Cada fin de semana, doña Ana nos daba un gustito... Este es el origen de este plato, ¡que nos hacía chuparnos los dedos!”

PREPARACIÓN

1. Se empieza preparando la salsa. Primero, hervir el vinagre blanco, el agua, el jengibre entero, la sal, el ketchup, la miel de abeja, el azúcar blanco, el cardamomo, el clavo de olor, las bayas de enebro, el tausi y la salsa de ostras.

2. Luego, incorporar el mango verde, con el ají limo rojo, la cebolleta y el aceite de ajonjolí. Espesar con maicena diluida en agua.

3. Retirar del fuego y dejar enfriar.

4. Proseguir con las alitas. Aliñar la alitas con jengibre, sal, pimienta, salsa de ostras y de soja. Las dividimos en dos grupos de 12 unidades para sancocharlas en una olla o en bolsas de vacío durante 15 minutos.

5. Luego se fríen en abundante aceite de girasol, y cuando están fritas, se dejan reposar en un papel absorbente.

6. Para servir las, ¡salsear abundantemente!

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de callo negro o mondongo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca pequeña
- 1/4 kilo de patata
- 3 cucharadas de ají Mirasol
- 1/2 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de ají amarillo fresco
- 100 gramos de cebolla rosada
- 50 gramos de aceite girasol
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 30 gramos de guisantes
- Hojas de hierbabuena

“Me recuerda a mi barrio, a mis calles... pasaba y veía en las pizarras de las casas de comida y restaurantes este plato, que siempre disfrutábamos en familia, ¡con harto rocoto!”

PREPARACIÓN

1. Cocinar el mondongo con 1 litro de agua durante 60 minutos las hojas de hierbabuena, el ajo y la cebolla pelada y troceada.
2. Picar las patatas en daditos .
3. Freír la cebolla rosada cortada en daditos con sal. Añadir los dos tipos de ají finamente picados y los guisantes.
4. Sofreír bien durante 15 minutos; y pasado ese tiempo, añadir un poco de caldo de cocción de los callos.
5. Trocear en daditos los callos y añadirlos al sofrito, junto con las especias.
6. Finalmente, colocar las patatas a cocinar durante 5 minutos.
7. Para terminar, colocar hierbabuena picada por encima.



UNA RECETA CON SABOR DE HOGAR

CAU CAU - Especial de Doña Ana

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

Escabeche de pollo - Especial de Doña Ana

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 35 minutos



“Es mi plato favorito”, afirma Arias con rotundidad. “Tan sencillo y fácil como suena, y tan versátil que se puede comer frío, caliente o tibio. Se presta para grandes o chicos, y ahí entro yo. Me enamoré de este plato que mi madre me hace solo en ocasiones especiales.”

INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo
- 4 cucharadas de ají amarillo molido
- 1/4 de cebolla rosada
- 1 ají amarillo fresco
- 1 cucharada de ají panca
- 1 taza de caldo de pollo
- 100 gramos de aceite de girasol
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadas de orégano
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de vinagre
- Decoración
 - Hojas de lechuga romana
 - 2 huevos cocidos
 - Aceitunas
 - Camote cocido y arroz blanco para acompañar

PREPARACIÓN

1. Aliñar el pollo con un poquito de sal y pimienta.
2. Freír bien el pollo con aceite durante 20 minutos y reservar.
3. En ese mismo aceite, sofreír el ají panca con el ajo luego poner el ají amarillo. Sofreír bien.
4. Añadir al sofrito el ajo, la pimienta, la sal, el orégano y el laurel, y luego el pollo y su caldo. Dejar que se termine de cocinar durante 6 minutos.
6. Saltear en una sartén aparte la cebolla con el ají en tiras; cuando esté listo añadir al pollo y mezclar.
7. Servir con arroz blanco y decorar con lechuga, huevos cocidos y aceitunas.



Seco de ternera - Especial de Doña Ana

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

*“Fiestas, reuniones...”, rememora Jhosef.
“Este era un plato que rendía muchísimo,
por eso se hacía y no podía faltar en cada
reunión, porque no sabías quién podía
venir a tu fiesta de cumpleaños”.*

INGREDIENTES

- 1 kilo de falda de ternera
- 1 litro de caldo de carne
- 1/4 de cebolla rosada
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 ají amarillo fresco
- 1/2 de cucharada de orégano seco
- 2 cucharaditas de ají amarillo
- 5 cucharaditas de ají panca
- 1 cucharada de ajo molido
- Ramitas de cilantro

PREPARACIÓN

1. Picar la carne en trozos grandes (más grandes que un bocado). Condimentarla con sal y pimienta.
2. Freír la carne para sellarla bien, dando la vuelta por ambas partes. Retirar y reservar.
3. En la misma sartén, con los jugos de la carne, freír la cebolla picada en daditos.
4. Agregar el ajo y la sal, y un par de minutos después el ají panca y el ají amarillo.
5. Sofreír durante 20 minutos; añadir el orégano, la pimienta y el comino.
6. En una olla, agregar el sofrito con un litro de agua o caldo de carne, la carne sellada y dejar que se cocine a fuego lento durante una hora.
7. Picar finamente el ají entero, sin pepitas ni la vena central.
8. Servir el guiso en un cuenco, y añadir el ají con un poco de cilantro.

"Toda mi cocina, mis sabores y mi arte se lo debo a la sazón de mi madre"

JHOSEF ARIAS



Más recetas, trucos y cocina casera en:



www.cookpad.com/es

**Y si quieres más recetas de cocina
peruana 100% caseras visita:**



En colaboración con:

**JHOSEF
ARIAS**
RESTAURANTES

www.grupojhosefarias.com