

# TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA

Ruta del  
**ají amarillo**



## EL TOQUE DORADO QUE REDEFINE LA GASTRONOMÍA



La Ruta del Ají Amarillo es una experiencia culinaria e innovadora que celebra la riqueza de la gastronomía peruana a través del ají amarillo, un ingrediente emblemático del Perú.

Este evento único lleva a los participantes a un recorrido gastronómico a nivel nacional.



La Ruta del Ají Amarillo es más que un evento gastronómico; es una celebración de la cultura, la tradición y la innovación que une a las comunidades a través del amor por la buena comida.

D. Gestión

Andrea Macias

D. Sala

Fiorela Avalos

D. Artístico

Stefani Rondón

D. Audiovisual

Daniel García

Ruta del  
**ají amarillo**  
Equipo de Dirección

D. Cocina.

Bashir Ode

D. Barra.

Carlos Guevara

Ruta del  
**ají amarillo**

MADRID



## **Jhosef Arias**

Director del Grupo Jhosef Arias

Jhosef Arias es un chef peruano y propietario de una exitosa cadena de restaurantes peruanos en España. Como líder del Grupo Jhosef Arias, ha impulsado la difusión de la gastronomía peruana, combinando tradición y modernidad en cada uno de sus proyectos.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

**PISCOMAR**<sup>®</sup>  
CEBICHERÍA  
PESCADOS Y MARISCOS  
by Josef Arias



### TIRADITO APASIONADO

Finas láminas de salmón fresco bañadas en una leche de tigre de maracuyá, con toques de ají amarillo, cilantro fresco y cubos de boniato. Un plato refrescante y lleno de contraste entre lo ácido, dulce y picante.

### SOUR DE MARACUYÁ

Pisco Peruano combinado con maracuyá fruta emblemática de la Amazonía, se combina con la dulzura del azúcar y un toque de lima, creando un coctel que te transportará a las playas de Perú.

# TIRADITO APASIONADO

## RECETA

(4 personas)

### Ingredientes:

- 300 gr. Salmón
- 50 gr. Cebolla brunoise
- 100 gr. Boniato en cubos
- 15 gr. Cilantro picado fresco
- 10 gr. Aji amarillo brunoise
- 100 ml. Leche de tigre

### Preparación:

Preparar el salmón: Corta el filete de salmón en láminas finas. Puedes usar un cuchillo bien afilado para que queden uniformes. Coloca las láminas en un plato.

Marinar: En un bol, mezcla la leche de tigre con el maracuya sal y pimienta al gusto.

Montar el plato: En un plato grande, coloca la leche de tigre apasionado enseguida las láminas de salmón, decorar con cebolla brunoise, el aji amarillo brunoise y el boniato en cubos.





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

**CALLAO24**  
COCINA CRIOLLA PERUANA  
by Josef Arias



### AJÍ DE GALLINA

Este clásico peruano combina pechuga de pollo desmenuzada en una cremosa salsa de ají amarillo, acompañada de patatas sancochadas. Decorado con aceitunas negras y huevos de codorniz, es un plato cálido y lleno de sabor.



### CHILCANO DE MAÍZ MORADO

Homenaje al maíz morado, tesoro ancestral peruano te invita a explorar la riqueza de sabores de la gastronomía peruana.

# AJÍ DE GALLINA

## RECETA

(4 personas)

### Ingredientes:

- 500 gr de pechuga de pollo (cocida y desmenuzada)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 3 ajíes amarillos
- 1 taza de caldo de pollo
- 150 ml. leche evaporada
- 1 paquete galletas saladas
- Sal y pimienta al gusto
- Aceitunas negras (para decorar)
- Huevo codorniz (para decorar)
- 2 patatas sancochadas

### Preparación:

Preparación del pollo: Cocina las pechugas de pollo en agua con sal hasta que estén bien cocidas. Luego, desmenúzalas y reserva.

Sofrito: En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio. Agrega la cebolla picada y sofríe hasta que esté transparente. Luego, añade el ajo y los ajíes amarillos y cocina por unos minutos más.

Salsa: Vierte el caldo de pollo, la galleta y Triturar hasta obtener una pasta cremoso echar el pollo deshilachado y la leche evaporada, mezclar bien y cocina a fuego bajo. Ajusta la sal y pimienta al gusto.

Servir: Caliente sobre una cama de patata sancochadas. Decora con aceitunas negras y rodajas de huevo de codorniz.



#RutadelAjíAmarillo

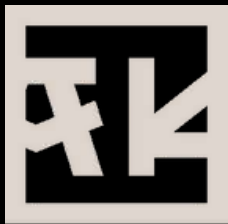
#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo  
+ 1 cóctel



PERUANO  
NIKKEI  
by Joseef Arias



### NIGIRI ANTICUCHERO

Nigiri de pez mantequilla con un toque peruano, acompañado de una sabrosa salsa anticuchera hecha de ají panca, vinagre y especias. Un bocado que combina lo mejor de Japón y Perú en un solo plato.

### CHILCANO DÉ MATCHA

Un viaje al corazón de la cultura peruana, con un toque de Japón, fusión sorprendente que combina la frescura del chilcano con el sabor terroso y elegante del matcha.



# NIGIRI ANTICUCHERO

## RECETA

(4 personas)

### Ingredientes

Para el arroz:

- 2 tazas de arroz para sushi
- 2 1/2 tazas de agua
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal

Para la salsa anticuchera:

- 1/2 taza de ají panca en pasta
- 3 cucharadas de vinagre
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 3 gr. Pimienta
- 3 gr. Comino
- 3 gr. Orégano
- 15 ml. Sillao

Proteína:

Pez mantequilla cortar en lámina

Preparación:

Preparar el arroz:

Lavar el arroz: Enjuaga el arroz varias veces con agua fría hasta que el agua salga clara. Esto ayuda a eliminar el exceso de almidón.

Cocinar: Coloca el arroz y el agua en una olla. Lleva a ebullición, luego reduce el fuego a bajo, tapa y cocina durante 15 minutos. Retira del fuego y dejar reposar por 10 minutos.

Montar el Nigiri: Con las manos húmedas toma una porción del arroz y forma pequeñas bolitas alargadas.





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo  
+ 1 cóctel



**OWICE**  
©by Jhosef Arias

### PISCO SOUR

Un sabor que te conquista desde el primer sorbo, una mezcla de pasión peruana, es una experiencia única.

### CAUSA POLLERA

Este clásico peruano combina pechuga de pollo desmenuzada en una cremosa salsa de ají amarillo, acompañada de patatas sancochadas. Decorado con aceitunas negras y huevos de codorniz, es un plato cálido y lleno de sabor.

# CAUSA POLLERA

## RECETA

(4 personas)

### Ingredientes:

Para la masa de la causa:

- 1 kg papa blanca
- 3 und. lima (jugo)
- 100 gr. de ají amarillo en pasta (ajustar al gusto)
- Sal al gusto
- 2 vueltas Aceite girasol

Para el relleno:

- 300 gr. de pechuga de pollo (cocida y desmenuzada)
- 1/2 taza de mayonesa
- Sal y pimienta al gusto
- Aceitunas negras en rodajas
- Huevo codorniz en mitad

### Preparación:

Preparar las papas: Cocina las papas en agua con sal hasta que estén tiernas. Luego, pélalas y pásalas por un prensapapas.

Sazonar la masa: En un bol grande, mezcla la papa con el jugo de limón, el ají amarillo en pasta y sal al gusto. Si deseas que la masa quede más suave, puedes añadir un poco de aceite vegetal. Amasa bien hasta que todos los ingredientes estén incorporados.

Preparar el relleno: En otro bol, mezcla el pollo desmenuzado con la mayonesa, apio

Montar la causa: En un plato coloca dos bolas de causa de la masa, luego, agrega el relleno de pollo encima y coloca mitad de un huevo codorniz con una crema costado.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

ADN<sup>®</sup>  
ORIGEN  
PERÚ<sup>\*</sup>



### CEBICHE DE CHICHARRÓN

Disfruta de un delicioso cebiche con chicharrón crocante, acompañado de choclo, cancha y ají amarillo, todo realzado con un toque fresco de jugo de lima. El contraste del cerdo dorado y el boniato crujiente hacen de este plato una experiencia única.

### CHILCANO DE PISCO

El pisco, destilado con pasión, se une al ginger ale, creando una mezcla que te transporta a las tardes bohemias de la capital peruana.



# CEBICHE DE CHICHARRÓN

## RECETA

(4 personas)

Ingredientes:

- 400 gr. Chicharrón
- 60 gr. Cancha
- 40 gr. Choclo
- 120 gr. Boniato
- 20 gr. Cebolla bruna
- 15 gr. Hierba buena
- 15 gr. Aji amarillo brunoise

Preparación:

Cortar el cerdo en cubos echar sal, pimienta, ajos y dorar a una temperatura de 160°C x 4 minutos.

Acontinuación freír

el boniatos cortados en dados.

Servir el cerdo cortado en cubos echar el choclo, cancha, cebolla brunoise, aji amarillo brunoise y hierba buena; para finalizar junte de lima y decorar con el boniato en dados dorados.







## **Giancarlo Cortéz**

**Chef de Sakura Maru & Morocha**

Cocinero de comida tradicional peruana, nacido en Lima y criado en el Rimac, arraigado en España hace más de 20 años y con 15 años de experiencia en la restauración. Amante y creyente férreo de que la buena comida es una manifestación de tradición y pasión, transmitida de generación en generación.

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



*Sakura Maru*



### UCHU PERUVIAN

Ají amarillo horneado es la base de este cóctel de un matiz picante, cuyo sabor es resaltado por la combinación de nuestro pisco y vermouth extra dry, que le da esas notas de frescura.

### ALITAS ACEVICHADAS AL AJÍ AMARILLO

Jugosas y crujientes alitas, bañadas en una salsa acevichada exclusiva de nuestro chef que, hornea nuestro ají amarillo para lograr ese sabor único y excepcional.



# ALITAS ACEVICHADAS AL AJÍ AMARILLO

## RECETA

### Ingredientes:

- Alitas acevichadas al ají amarillo:
- 100gr alitas de pollo
- 30gr Harina
- 10 gr pasta de ají amarillo
- 50 gr crema acevichada (leche de tigre, mayonesa y togarashi)
- 10gr fansi (fideo de arroz frito)

### Preparación;

Se rebozan las alitas en harina y se fríen.

Se mezcla la pasta de ají amarillo con la crema acevichada,

Bañamos las alitas con la mezcla.

Ponemos en un plato fansi frito y encima ponemos las alitas bañadas.

Decoramos con unas ramitas de micromezclum.

de lima y decorar con el boniato en dados dorados.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### CAUSA CON CALLE

Clásico de la cocina peruana con una explosión de sabor con capas de "papa", ají amarillo y un toque de mar, coronada con pescado crujiente bañado en nuestra irresistible y única salsa acevichada, que te llevara directo a las carrerillas del Peru.

### AJI SECO

Un cóctel único que combina la intensidad del ají amarillo infundido en pisco donde el protagonista es el exquisito jarabe de guacatay, acompañado de pacharán y vermouth rosso. Todo rematado con una crema de vinagre balsámico de mango. "Cada sorbo es una explosión de sabor"



# CAUSA CON CALLE

## RECETA

### Ingredientes:

- 80gr de masa de causa limeña en base de ají amarillo
- 40gr de tiras de pescado aliñado con mostaza, salsa soja, orégano, sal y pimienta.
- 30 gr de harina y maizena
- 50gr Mayonesa acevichada

### Preparación:

Se reboza el pescado con la mezcla de harinas y se fríe.

Emplatamos en un aro circular la masa de la causa y se corona

Con el chicharrón de pescado, bañado en crema cevichera y se añade

un toque de togarashi

Se decora con rizos de cebolla china.





## **Bashir Ode**

Chef de La Barra

Bashir es un cocinero de 27 años aficionado a la cevichería peruana.

Nació en Cusco y vivió en Lima hasta los 20 años que decidió migrar a España. De tradición hostelera. Su madre y mentora hostelera desde hace muchos años y socia en el proyecto de La Barra inculcó en él el oficio de cocinero.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



la barra | cultura  
cevichera

### PISCO PUNCH

Cóctel a base de pisco, jarabe de canela y zumo de piña.

### CROQUETA A LO MACHO

Croqueta de mariscos bañada en salsa macha a base de ají amarillo y salsa de mariscos.

# CROQUETAS A LO MACHO

## RECETA

### Ingredientes:

- 1000 ml. de leche
- 500 gr americana (caldo de mariscos)
- 100 gr aceite de langostinos
- 200 gr. de harina
- 100 gr. de fécula de maíz "Maizena"
- 4 gr. de sal
- 250 gr langostinos
- 6 yemas de huevo
- 100 gr pimiento
- 100 gr cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de Rocoto

### Elaboración:

Mezclar con un tourmix las harinas con la sal, las yemas de huevo y la leche.

Calentar una olla ancha y marcar los langostinos salpimentados por ambos lados. Retirar y reservar cortados a rodajas grandes.

Añadir la primera mezcla y trabajar con varilla hasta que empiece a coger una textura espesa y grumosa.

En ese momento, añadir el caldo de mariscos poco a poco y empezar a trabajar bien la masa para que quede lisa y las harinas se vayan cocinando.

Añadir el resto de caldo necesario hasta conseguir una textura cremosa y trabajar la masa hasta conseguir cocinar la harina. Debe saber a marisco fresco.

Llegados a este punto, añadir el aceite de langostinos y los langostinos troceados.

Retirar la masa de la olla y dejarla reposar hasta que esté bien fría.

Bolear y rebozar con harina, huevo y panko.

Freír a 180°C y escurrir en papel absorbente.

Para la salsa macha

Sofreír pimiento, cebolla y ajo con aceite de langostinos añadir un trozo de rocoto y caldo de mariscos. Dejar cocer por 20 min y licuar, dar textura con fécula de maíz.

Emplatar las croquetas y bañar con la salsa macha.







## Jorge Shuña

Chef de Bitute

Especialista en comida mediterránea y criolla. Jefe de cocina de los mejores restaurantes de Jaen por 5 años. Incursionando en la comida peruana en España desde el 2023.

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### SALPICÓN DE MARISCOS

Mix de mariscos bañado en miel y ají amarillo en pasta.

### DAIKIRI DE AJÍ AMARILLO

Sirope de ají amarillo con pisco macerado a base de ají amarillo.



# SALPICÓN DE MARISCOS

## RECETA

### Ingredientes:

- 180gr de Mix de Mariscos
- 30gr de Miel
- 20gr ají amarillo en Polvo
- 100gr ají amarillo en pasta

### Preparación:

Marinar el Mix de Mariscos con limón, sal, miel y ají amarillo en pasta dejar reposar por 10 minutos para que los ingredientes estén homogéneos para servir preparamos una galleta de patatas que servirá de plato para nuestro salpicón de mariscos y para terminar espolvorear el ají amarillo en polvo





TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



## Manuel Alvino

Chef de Jama

Natural de Ancash, Peru. Con más de diez años de experiencia en restauración, trae a Madrid Jama, una propuesta gastronómica que nos lleva a los orígenes más tradicionales del chifa peruano.

**Jama**  
FUSION  
FOOD

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

*Jama*  
FUSION  
FOOD



### JAMA SUSHI

Sushi jama rolls cantones en salsa andina ..  
(rolls de sushi relleno de camarón, queso crema, palta,  
cebollín espinaca y pimentón. bañados en una exquisita  
salsa andina con macerado de ají amarillo .



### NATSU DE SOL Y SOMBRA

Mezcla de pisco y crema de guinda, acompañado con  
hielo y ginger ale.

# SALPICÓN DE MARISCOS

## RECETA

### Ingredientes:

- 500 gr. arroz de sushi
- 900 milt. de agua
- 250 milt. de vinagre de manzana
- 500 gr. de azúcar blanca
- 80 gr. de queso crema
- 120 gr. de camarón
- 80 gr. de palta
- 2 hojas de alga nori
- 10 mlt de pisco macerado en ají amarillo
- ¼ de panko
- ¼ pasta de ají amarillo

### Preparación:

1. Lavar el arroz muy bien hasta que el agua salga transparente, déjalo escurrir, hervir el arroz con agua a fuego medio por 10 minutos. por último, bajar el fuego mínimo por 12 minutos.
2. Agregamos al sartén azúcar y el vinagre de manzana hasta conseguir nuestro almíbar.
3. Una vez lista buscaremos una bandeja donde aremosla mezcla de arroz más la nuestra salsa almíbar.
4. Cortamos nuestra alga nori y enseguida hacemos nuestro relleno de sushi con camarones fritos en panko, cebollín, palta, queso crema y enseguida formamos nuestro rolls.
5. Buscamos un sartén y aemos la reducción de pisco previamente macerado en ají amarillo, enseguida echamos nuestra pasta de ají amarillo, hierba buena, canela.
6. Emplatamos con 3 cortes de sushi bañados con nuestra salsa andina y presentamos.





## Carlos Guevara

Chef de Xolo Nikei

Orgullosamente Chiclayano. Vine a España con 15 años a estudiar. Estudié dos carreras, Finanzas y ADE (Administración y dirección de empresas). Trabaje durante 10 años en mi rubro, y después de la pandemia me aventuré a cumplir mi sueño, que era el de abrir un restaurante. 2 años y medio después contamos con dos restaurantes de la misma marca en Madrid y en Barcelona, y con miras de expansión constante.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

50 RESTAURANTES EN ESPAÑA  
serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo  
+ 1 cóctel



COCINA NIKKEI & COCKTAILS



XORITOS EN AJÍ

Xoritos en ají. Mejillones con chalaca al ají amarillo.

PISCO SOUR

Pisco sour clásico. Pisco, lima, clara de huevo, angostura.



# XORITOS EN AJÍ

## RECETA

### Ingredientes:

- 3 Mejillones al vapor
- 100 gr cebolla
- 40 gr tomate
- 10 gr cilantro
- 20 gr pasta de aji amarillo
- 2 limas
- Sal y pimienta al gusto.

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes picados en brunoise y aliñar con sal pimienta lima y pasta de ají amarillo.

Servir en un plato los mejillones al vapor y servir la chalaca encima.







## Renzo Vincenti

Chef de Los Andenes

Cuento con 26 años de experiencia en diversos establecimientos, empecé en lima con 17 años y emigré a España con 23 años me desarrollé en distintos hoteles y restaurantes de la capital de España, desde hace 6 años creé mi propio restaurante y propia marca(los andenes)comida peruana plant based.

LOS ANDENES  
Puerta de Toledo



RESTAURANTE PERUANO VEGANO

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

**LOS ANDENES**  
Puerta de Toledo



RESTAURANTE PERUANO VEGANO

[www.losandenesvegan.com](http://www.losandenesvegan.com)



**CAUSA ANDENES**

Causa rellena con pollo vegetal y mayonesa de ají amarillo.

**PISCO SOUR DE PANELA**

Pisco, panela, aquafava batida y lima. Forman esta variante del tradicional pisco sour.

# CAUSA ANDENES

## RECETA

### Ingredientes:

- 100 gr de Heura (Proteína vegetal).
- 20 gr de cebolla morada Brunoise.
- 300 gr patata agria.
- 10 gr de Apio Brunoise.
- 50 gr de pasta de Ají Amarillo.
- 100 gr garbanzos cocidos.
- 50 gr Veganesa.
- 2 aceitunas de botija.
- 15 gr cebollino picado.
- 17 ml de zumo de lima.

### Preparación:

Cocer la Heura picarla finamente y mezclarlo con los garbanzos cocidos y pisados. Incorporar el apio, la cebolla, salpimentar al gusto e incorporar 25 gramos de Veganesa.

Cocer la papa al vapor, pelarla y prensarla tres veces. Incorporar el zumo de lima, salpimentar y echar 30 gramos de pasta de Ají amarillo y reservar.

Mezclar 25 gramos de Veganesa con 20 gramos de pasta de Ají amarillo, volver a emulsionar y reservar.

Montar masa de patata, relleno, masa de patata, terminar con Veganesa de ají amarillo y decorar con cebollino y media aceituna de botija.





TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



## Luis de los Rios

Chef de Mikuna

Chimbotano de nacimiento. Arraigado en España desde el 2009 cuando vino a Madrid a trabajar con Gastón Acurio. Dirigió varios restaurantes hasta cumplir el sueño de montar su propio restaurante.

COCINA PERUANA  
**MIKUNA**<sup>®</sup>  
*Luis de los Rios*

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



CEVICHE DE VIEIRAS

Una leche de trigote de ají amarillo bañan las vieiras frescas coronadas con chalaca.

PISCO SOUR

Pisco; jarabe de goma, lima y clara de huevo.



# CEVICHE DE VIEIRAS

## RECETA

### Ingredientes:

- 100 gr de Heura (Proteína vegetal).
- 20 gr de cebolla morada Brunoise.
- 300 gr patata agria.
- 10 gr de Apio Brunoise.
- 50 gr de pasta de Ají Amarillo.
- 100 gr garbanzos cocidos.
- 50 gr Veganesa.
- 2 aceitunas de botija.
- 15 gr cebollino picado.
- 17 ml de zumo de lima.

### Preparación:

Cocer la Heura picarla finamente y mezclarlo con los garbanzos cocidos y pisados. Incorporar el apio, la cebolla, salpimentar al gusto e incorporar 25 gramos de Veganesa.

Cocer la papa al vapor, pelarla y prensarla tres veces. Incorporar el zumo de lima, salpimentar y echar 30 gramos de pasta de Ají amarillo y reservar.

Mezclar 25 gramos de Veganesa con 20 gramos de pasta de Ají amarillo, volver a emulsionar y reservar.

Montar masa de patata, relleno, masa de patata, terminar con Veganesa de ají amarillo y decorar con cebollino y media aceituna de botija.







## Francisco Villa

### Chef de Sonqo Grilled Chickens

Cocinero limeño, pero con sangre y raíces serrana, con padre huancaíno y madre apurimeña. Me forme desde muy chiquillo gastronómicamente en casa, ya que mi madre monto un pequeño restaurante popular. Luego me forme profesionalmente en una escuela de gastronomía que me trajo a estas tierras extranjeras. Monte mi primer local llamado MARVILLA con la temática de Pescados y Mariscos la cual tuvo muy buena pegada para posteriormente montar SONQO (Corazón en Quechua) Pollos a la Brasa.

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### CAUSA CHIMBOTANA

fusiona la suavidad de la yuca aliñada con ají amarillo y el sabor ahumado de la caballa solpeada. Se acompaña con una mermelada de cebolla y ají para un toque intenso y fresco. Una versión moderna de la clásica causa peruana.

### CHILCANO DE TAHIM ANDINO

Pisco Acholado, Sirope de Maracuyá y ají Amarillo, su toque de lima, Escarcha de Ají Amarillo deshidratado en su punto de Sal



# CAUSA CHIMBOTANA

## RECETA

(para 4 Personas)

### Ingredientes:

- 300 g de Yuca
- 150 g de Ají Amarillo
- 300 g de Caballa
- 100 g de Lima
- 15 g de base Cevichera
- 150 g Cebolla Blanca

### Preparación:

Cocemos y prensamos la Yuca, aliñamos con Pasta de Ají amarillo y sal al gusto.

Fileteamos la caballa y aliñamos con la lima y base cevichera, las unimos de tal manera que las pieles queden por fuera, envasamos al Vacío y reservamos.

En una Sartén Salteamos, dejamos pochar la cebolla con un toque de base cevichera y abundante Pasta de Ají Amarillo, cuando todo llegue un punto de mermelada, llegó.

Armamos en el mismo orden y cuando llegemos a la caballa, Cortamos los pequeños medallones y le damos un solpleteado con más intensidad a las pieles para que emane su toque ahumado´.





**TRIBU**

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



## **Leonel Ayala Carrillo**

Chef de Oso y Madroño

Representante de una empresa, barista y coctelero con más de 15 años de experiencia. Desde que llegó a España, siempre ha tenido contacto con el pisco.

**OSO Y MADROÑO**  
COFFEE

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

OSO Y MADROÑO  
COFFEE



### EMPANADA DE POLLO ESCABECHADO

La empanada de pollo escabechado está elaborada con una masa de pan y un relleno de pollo escabechado.

### PISCO SOUR

cóctel clásico peruano hecho con pisco, jugo de limón, jarabe de azúcar, clara de huevo y amargo de angostura. Suele servirse bien frío y tiene un equilibrio perfecto entre lo dulce, ácido y amargo.

# EMPANADA DE POLLO ESCABECHADO

## RECETA

(para 4 personas)

### Ingredientes:

#### Masa:

- 2 tazas de harina de trigo
- 150 g de mantequilla
- 1 pizca de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- ½ taza de leche

#### Relleno:

- Aceite de oliva
- 500 g de contramuslos de pollo picados
- 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- Tiras de ají amarillo
- 1 pizca de palillo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 onza de vinagre tinto
- 1 cebolla picada en cuadritos
- Sal, pimienta y comino al gusto

### Preparación:

#### 1. Masa:

2. En un bol, mezcla la harina, mantequilla, sal y azúcar con las manos. Añade el huevo y sigue mezclando. Incorpora poco a poco la leche hasta que la masa no se pegue en las manos. Deja reposar la masa en el refrigerador durante 30 minutos.

#### 3. Relleno:

4. Macera el pollo en un bol con las especias, sal, pimienta y comino al gusto. En una olla con aceite, fríe el pollo durante 15 minutos. Agrega la cebolla y cocina 5 minutos más. Añade el vinagre tinto y las tiras de ají amarillo. Cocina hasta que el líquido se evapore y deja enfriar.

#### 5. Formado:

6. Saca la masa del frigorífico, extiéndela y corta círculos. Rellena cada uno con el escabeche de pollo. Cierra las empanadas y sella los bordes.

#### 7. Cocción:

8. Hornea las empanadas a 190 °C durante 25 minutos, o hasta que estén doradas.

Sirve caliente y disfruta con un refrescante pisco sour.





Ruta del  
**ají amarillo**

VALENCIA



## Vanessa Salazar

Chef de Lima

Con más de 16 años viviendo y trabajando en España, los 15 últimos años en Valencia, y a pesar de esos años de experiencia europea, la chef Salazar lleva siempre con ella esos primeros sabores de su infancia y juventud en Lima, la capital de Perú. LIMA Cocina Fusión recoge esas sensaciones y construye un ambiente que te hace querer seguir viniendo.

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



**LIMA**  
COCINA ■ FUSIÓN

### CHILCANO DE AGUAYMANTO

Ostra Gillardeau con leche tigre al ají amarillo ahumado refrescante en boca y toda explosión de sabor al combinarlo con leche de tigre

### OSTRA DE AJÍ AMARILLO

Combinación refrescante entre la explosión de sabor de la ostra y el chilcano a base de Aguaymanto macerado varios veces y ají amarillo



# OSTRA DE AJÍ AMARILLO

## RECETA

(4 personas)

- Ingredientes:
- 400 gr. Chicharrón
- 60 gr. Cancha
- 40 gr. Choclo
- 120 gr. Boniato
- 20 gr. Cebolla bruna
- 15 gr. Hierba buena
- 15 gr. Aji amarillo brunoise

### Preparación:

Cortar el cerdo en cubos echar sal, pimienta, ajos y dorar a una temperatura de 160°C x 4 minutos.

Acontinuacion freír

el boniatos cortados en dados.

Servir el cerdo cortado en cubos echar el choclo, cancha, cebolla brunoise, aji amarillo brunoise y hierba buena; para finalizar junte de lima y decorar con el boniato en dados dorados.





## Edú Ferre

Chef de Jama

Natural de lima y amante de la cocina por más de 20 años. He trabajado en cocina peruana, mexicana, brazas, ahumados, cocina nikkei, vasca, andaluza y mediterránea.

Funde Amancaes en el 2024, restaurante peruano contemporáneo donde fusione todo lo aprendido a lo largo de mi carrera.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

**50 RESTAURANTES EN ESPAÑA**

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



**AMANCAES**

YUCAS NEGRAS CON ESPUMA DE HUANCAINA Y AZAFRÁN  
Yucas en tinta de calamar y espuma de huancaína y azafrán

SOUR CON PISCO MACERADO DE AJÍ AMARILLO  
Pisco al aji Amarillo con pomelo y togarashi.



# YUCAS NEGRAS CON ESPUMA DE HUANCAINA Y AZAFRÁN

## RECETA

### Ingredientes:

#### Yucas.

- 130 gr de yuca
- 30 ML de vino tinto
- 70 ML de agua
- 2 gr. de miso
- 3 gr tinta de calamar
- 15 ML de soja
- 3 gr de azúcar

#### Huancaína

- 100 gr. pasta de ají amarillo
- 75 gr. Queso fresco
- 60 ML. de leche evaporada
- 30 gr. Galleta de soda
- 50 gr. cebolla seca
- 20 ml Aceite vegetal
- 6 gr. ajo
- 2 gr. Azafrán.
- Sal.



### Proceso:

#### Yuca.

Cortar la yuca en cupos de 3 cm y poner e hervir a fuego medio con los demás ingredientes, una vez evaporados los líquidos, bajar el fuego a mínimo y dejar pochar la yuca en tinta durante 10 min.

#### Huancaína.

Calentar la sartén a fuego alto, cortar la cebolla en brunoise e incorporarla a la sartén caliente, sofreír durante 2 min y agregar el ajo, sofreír durante 4 min y agregar el ají y el azafrán, saltear por 1 min y retirar del fuego.

Colocar el sofrito en una thermomix y agregar los demás ingredientes.

Mixear a velocidad 10 por 5 min y reservar.

Una vez la mezcla este a temperatura ambiente, introducirla al sifón y agregar 2 cargas de gas.

#### Emplatar.

Freír las yucas a 180 gr. durante 3 min. Colocarlas al rededor de un aro en un plato y retirar el aro, luego rosear la espuma de huancaína dentro del espacio entro del círculo formado por la yuca, decorar con cancha de Siracha.

## Melissa Kuoman

Chef de Orson

Nacida en 7 de Septiembre de 1977 , Lima ,Peru .  
Muy involucrada desde pequeña en la cocina con su padre cocinero ,con una gran influencia cantonesa. Conoce muy de cerca la cocina Peruano china , más conocida como Chifa , y por parte de su madre la cocina tradicional peruana . Siempre ha estado metida en los fogones de la cocina y cuando está en ellos desea recrear los sabores de su infancia . Desde 2012 es cocinera profesional en el Restaurante Orson de Valencia, donde además ejerce de sumiller



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### CAU CAU DE RAPE CON ALL I

Partimos del Clásico Cau cau de mondongo , que sustituimos con una cabeza de rape , en la cual contamos con mucho colágeno en su interior, sin perder la esencia del Cau Cau tradicional , para potenciar su sabor gratinamos con un All i Oli de ají amarillo .

### COKTEL DE PISCO MAMEROLO

Un cóctel vibrante con pisco acholado, bíter y maracuyá. Refrescante y lleno de sabor tropical, perfecto para cualquier ocasión.



# SALPICÓN DE MARISCOS

## RECETA

### Ingredientes:

(Para 2 persona)

- 200 de gramos de cabeza de rape.
- 2 dientes de ajo
- 20 gramos de cebolla
- 4 cucharadas de ají amarillo
- 20gramos de Alverjas
- 20 gramos de Zanahoria
- 20 gramos de choclo
- 20 gramos de papa
- 5 gramos de hierbabuena

### Preparación :

Añadir 4 cucharadas de aceite de oliva ,sofreír la cebolla roja, y ajo ,cuando la cebolla y el ajo queden doradas , añadirle el ají amarillo ,y el rape ,seguir sofriendo , por unos 3 minutos , luego añadirle el caldo de la cabeza de rape Dejar hervir por unos 10 minutos más .

Una vez pasado esos minutos , añadirle , la zanahoria en cubitos , la papita cortada en cubitos , el choclo .

Servir en un cuenco hondo y decorar con hierbabuena .





## **Robert Richter**

Chef de Quina

Estudios de cocina en Alemania. Experiencia laboral como jefe de Partid en dos palillos, Astrid y Gastón (Lima), Palmiro Ocampo, Central (Practica), A poniente y Amelia (España), Jefe de Cocina 99 Restaurante Chile.



QUINA

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### CAU CAU DE RAPE CON ALLÍ

Partimos del Clásico Cau cau de mondongo , que sustituimos con una cabeza de rape , en la cual contamos con mucho colágeno en su interior, sin perder la esencia del Cau Cau tradicional , para potenciar su sabor gratinamos con un Allí Oli de ají amarillo .

### CÓCTEL DE PISCO MAMEROLO

Un cóctel vibrante con pisco acholado, bíter y maracuyá. Refreshante y lleno de sabor tropical, perfecto para cualquier ocasión.



# CAUSA DE BONITO EN ESCABECHE DE AJÍ AHUMADO

## RECETA

(para 2 personas)

Causa:

- 100 gr Patata amarilla o Patata agria cocida ( con cascara )
- 20gr aji amarillo en pasta
- 10gr agua
- 10gr aceite
- 2gr zumo lima
- Sal y pimienta blanca a gusto

Escabeche:

- 2unid ají amarillo
- 50gr cebolla blanca
- 5gr ajo
- 10gr zanahoria
- 5gr jengibre
- 1/2 hoja laurel
- 0,5gr semilla cilantro
- 10gr aceite carbón
- 20gr vino blanco
- 10gr chicha de jora dulce
- 10gr vinagre de arroz
- 50gr agua o caldo vegetal
- Pisca azúcar moreno
- 1ceste de naranja
- Sal y pimienta negra a gusto
- Xantana para texturizar

Las verduras peladas y picadas sofreír en el aceite carbón. El ají tostarlo en llama hasta que quede negro por fuera, quitar semillas, picar y agregar a las verduras. Agregar los demás ingredientes y cocinar unos 20min a fuego lento. Licuar y texturizar a gusto

Bonito:

Filetear bonito, quitar piel y espinas. Mezclar sal y azúcar ( proporción 50/50 ) Colocar el bonito limpio encima de una cama de sal/ azúcar y luego tapar con mas sal/azúcar. Reservar en nevera y dejar curar 15 min. Limpiar pasado 15 min en baño de pisco para quitar la sal y el azúcar

Cortar el bonito el laminas y colocar en un táper. Ahumar con pistola por 10min ( madera de naranjo o olivo ) Reservar en frio

Emplatado:

Una hoja de Shiso, colocar un poco de causa encima, una lamina de bonito, napar con la salsa escabeche, chalaqita, germinado de cilantro y una juliana de ají amarillo fresco.



Ruta del  
**ají amarillo**

SEVILLA

TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



**Daniel Cárdenas**

Chef de Jama

Cocinero de Origen Perunano, haciendo cocina callejera peruana en Sevilla desde hace 15 años .

**LIMA**  
◀ TRADITIONAL PERUVIAN STREET FOOD ▶



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



**LIMA**  
◀ TRADITIONAL PERUVIAN STREET FOOD ▶



### LINGOTE DE ATÚN ANTICUCHERO

Lingote de Atún Marcado en Salsa anticuchera sobre, solterito de quinua .

### CÓCTEL DE AJÍ AMARILLO

Cóctel con un sirope de ají Amarillo, pisco, ginebra, clara de huevo, zumo de lima y jarabe de Azúcar.

# LINGOTE DE ATÚN ANTICUCHERO

## RECETA

### Ingredientes:

- 200 gr. Lomo de Atún
- 20 gr. De salsa anticucho
- 100 gr. De Quinoa cocida
- 30 gr. De ají amarillo
- 50 gr. De choclo cocido
- 20gr. Cebolla china
- 30 gr. de queso fresco
- 30gr. De habas baby
- 0.5 ml. De Sumo de lima
- 0.5 gr.de sal
- 0.5 ml. De aceite de oliva
- 500 ml. De agua
- 50 gr. De lecitina de soja
- 30 gr. De lima
- 100 gr. De Ají amarillo

### Preparación:

Marcar y sellar el atún con la salsa de anticucho y reposar.

Para el solterito en un bol mezclamos la quinoa con las habas baby y el ají amarillo en corte brunoise, el queso fresco en cuadrados, choclo, cebolla china picada finamente y aliñamos con zumo de lima sal y aceite de oliva.

Para el aire de ají amarillo: Limpiamos los 200 gr. De ají amarillo y licuamos con el agua y el zumo de lima, colamos y lo vertimos en un bol incorporando la lecitina de soja, con





## Daniel Maguiño

Chef de Mixtura

Nacido en Tacna Perú y crecido en un pueblo esencialmente agrícola como Huaral.

En lo que respecta a mi pequeña trayectoria en este fascinante mundo me inserte en el rubro de la hostelería hace 10 años y desde entonces con la visión de algún día poder gerenciar mi propio negocio y ser un aporte más de nuestra bandera y de la cocina tradicional peruana.

A Daniel nuestro cocinero chef quien lleva más de 15 años en el rubro, hoy tengo el agrado de compartir con él nuestros mejores proyectos de comida tradicional peruana para Sevilla conservando siempre en los ingredientes, preparación y sabor los matices de nuestros antecesores.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

**50 RESTAURANTES EN ESPAÑA**  
serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



## AJÍ DE GALLINA

Plato elaborado en base de ají amarillo , con un sofrito de cebolla ajo y especias . Pechuga cocida y deshilachada , pan licuado con leche y caldo de gallina .

## PISCO SOUR

Cóctel en base de pisco , lima , jarabe de toma , hielo picado y amargo de angostura .

# AJÍ DE GALLINA

## RECETA

### Ingredientes:

- 500 gr. de pollo sin piel
- 150 gr. cebolla roja
- 1 cuchara de ajo molido
- 100 gr. Ají amarillo licuado
- Pimienta blanca
- Sal al gusto
- 50 gr. pecanas
- 2 piezas de pan
- 500 ml. Leche evaporada
- 4 huevos duros
- 4 papas cocidas
- 8 aceitunas negras
- 4 hojas de lechuga

### Preparación:

1. Cocer la pechuga de pollo sin piel en 2 tazas de agua con sal y reservar el caldo para usarlo luego.
2. Picar las cebollas en dados muy pequeños, poner aceite en la sartén y echar las cebollas para que se sofrían con el ajo, después echar el ají amarillo licuado y mezclar bien, para añadir la pechuga ya deshilachada y salpimentada.
3. licuar el pan, pecanas con el caldo en donde se cocinó el pollo para echarla en la sartén y coja consistencia
4. añadir la leche evaporada, mover y probar para así rectificar la sal y el gusto.
5. servir con una hoja de lechuga, las papas cocidas en rodajas, huevo duro y aceituna.
6. Como decoración gratinar un aji amarillo sin tallo y posarlo a un lado del plato.





TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



**Rogelio Rojas**

Chef del Abrasador

Dueño con 20 años de experiencia en Hostelería

EL ABRASADOR





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

EL ABRASADOR



PAPA CON POLLO ASADO BAÑADO CON CREMA DE AJÍ AMARILLO  
papa asada con pollo ala brasa desmechado y crema de ají amarillo

PISCO DE MARACUYA  
Coctel de pisco, jarabe de goma y maracuyá

# AJÍ DE GALLINA

## RECETA

### Ingredientes:

- 500 gr. de pollo sin piel
- 150 gr. cebolla roja
- 1 cuchara de ajo molido
- 100 gr. Ají amarillo licuado
- Pimienta blanca
- Sal al gusto
- 50 gr. pecanas
- 2 piezas de pan
- 500 ml. Leche evaporada
- 4 huevos duro
- 4 papas cocidas
- 8 aceitunas negras
- 4 hojas de lechuga

### Preparación:

1. Cocer la pechuga de pollo sin piel en 2 tazas de agua con sal y reservar el caldo para usarlo luego.

2. Picar las cebollas en dados muy pequeños, poner aceite en la sartén y echar las cebollas para que se sofrían con el ajo, después echar el ají amarillo licuado y mezclar bien, para añadir la pechuga ya deshilachada y salpimentada.

3. licuar el pan, pecanas con el caldo en donde se cocinó el pollo para echarla en la sartén y coja consistencia

4. añadir la leche evaporada, mover y probar para así rectificar la sal y el gusto.

5. servir con una hoja de lechuga, las papas cocidas en rodajas, huevo duro y aceituna.

6. Como decoración gratinar un aji amarillo sin tallo y posarlo a un lado del plato.





TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



**Joao López**

Chef de El Cevichano

Empresario de La Hostelería con diversos.  
Negocios del Ramo.





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



### CAUSA ESCABECHADA

Masa de patata prensada y combinada con ají amarillo, limón, sal y el escabeche de pescado es una maceración y salteado con cebolla y ají amarillo. Se sirve semifrío, dado al chicharrón de pescado

### PISCO SOUR

Tres partes de Pisco, una parte de jugo de lima y una parte de jarabe de goma. Se le añade un rush de clara de huevo y dos o tres gotas de Angostura.



# CAUSA ESCABECHADA

## RECETA

### Ingredientes:

#### Causa :

- 400 g de papa amarilla
- Cucharada de ají amarillo
- Cucharada de jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- 4 trozos de pescado

#### Harina Escabeche :

- Cucharada de vino tinto
- Cebolla Cucharada de ají amarillo fresco
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Aceite
- Ají panca
- Ajo molido
- Cholos
- Lechuga
- Aceitunas
- Huevo cocido

Preparación causa Cocinar las papas , páselas por prensa papas, amasar y condimentar . Preparación escabeche :en un bol se pone vinagre , ají y cebolla y se deja macerar una hora . Freir los ajos y el ají panca . Se agrega el macerado con las cebollas y las tiras de ají amarillo y se cocina por unos minutos . Se coloca en una fuente la causa y se colocan los trozos de pescado y la salsa escabechada , se adorna con lechuga choclo y huevo cocido .



Ruta del  
**ají amarillo**  
SANTANDER



TRIBU

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



## Miguel Corrales

Chef de Mr. Uchu

Miguel Corrales con más de 10 años de experiencia en cocina abrió sus puertas de Mr uchu uniendo la cocina peruana y mexicana





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

**50 RESTAURANTES EN ESPAÑA**  
serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



#### BROCHETAS DE POLLO CON AJÍ AMARILLO

Jugosas brochetas de pollo marinadas con el vibrante sabor del ají amarillo. Un toque picante y lleno de sabor peruano.

#### PISCO SOUR

El cóctel emblemático de Perú, con pisco, jugo de limón, jarabe de azúcar y clara de huevo. Suave, refrescante y con un toque cítrico perfecto.



# BROCHETAS DE POLLO CON AJÍ AMARILLO

## RECETA

(para 4 personas)

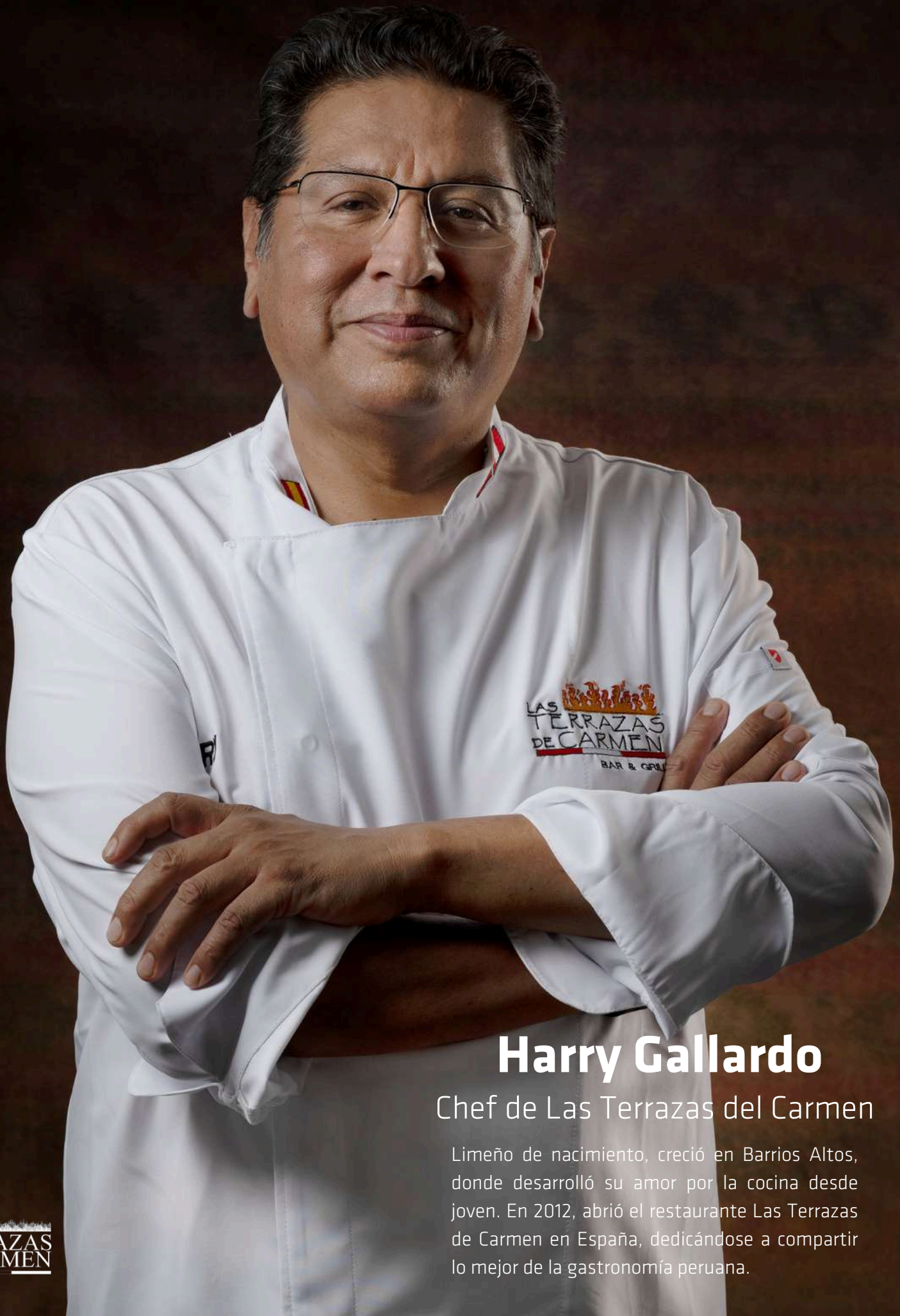
### Ingredientes:

- 1kg de mejillones
- 1 unidad de aji amarillo
- Pasta de aji amarillo
- Vinagre de manzana
- Mayonesa
- Aceite de oliva
- Pimienta y sal

### Preparación:

Primero limpiamos los mejillones y dejamos marinando en vinagre de manzana , aceite de oliva y unas rajadas de aji amarillo lo dejamos reposar por un par de horas mientras preparamos la salsa de aji amarillo para ello necesitamos 2 cucharadas de pasta de aji amarillo, un chorro de aceite de oliva ,le agregamos el jugo de los mejillones que se dejaron marinados, le ponemos pimienta y sal al gusto, batimos hasta emulsionar dicha mezcla y listo bañamos los mejillones con nuestra salsa (se puede servir con trozos de pan tostado)





## Harry Gallardo

Chef de Las Terrazas del Carmen

Limeño de nacimiento, creció en Barrios Altos, donde desarrolló su amor por la cocina desde joven. En 2012, abrió el restaurante Las Terrazas de Carmen en España, dedicándose a compartir lo mejor de la gastronomía peruana.



#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

LAS  
TERRAZAS  
DE CARMEN



### AJÍ RELLENO DE LANGOSTINO

Deliciosa tapa de ají amarillo relleno de langostinos en una suave bechamel, cubierto con una capa crujiente de pan y frito a la perfección.

### PISCO SOUR DE ARÁNDANOS

Un toque fresco y frutal al clásico pisco sour, con el dulce sabor de los arándanos y la intensidad del pisco.

# BROCHETAS DE POLLO CON AJÍ AMARILLO

## RECETA

(para 4 personas)

### Ingredientes:

- 4 ajíes amarillos
- 200 g de colas de langostino
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de puré de ají amarillo
- 100 ml de leche
- 50 g de galletas (trituradas)
- 2 huevos
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

### Preparación:

Fríe la cebolla con el ajo en aceite de oliva. Añade el puré de ají amarillo y las colas de langostinos. Aparte, bate las galletas con la leche y agrega la mezcla al sofrito. Cocina a fuego lento hasta lograr una consistencia de bechamel.

Limpia los ajíes cortando la punta y la cabeza, formando un cilindro. Vacía el interior, pásalos por agua caliente y luego enfríalos. Rellena los ajíes con la mezcla de langostinos, pásalos por huevo y pan rallado, repite el proceso y fríelos en abundante aceite.





**TRIBU**

COCINEROS PERUANOS EN ESPAÑA



## **María Gallardo**

Chef del Ekeko

Heredó la pasión por la cocina de su padre, terminó su carrera culinaria y encontró su camino en la gastronomía peruana, donde dejó su sello.

**EKE  
KO**

Chifa bar

#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel

**EKE  
KO**

Chifa bar



CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA

Bocados crujientes y cremosos con el sabor tradicional del ají de gallina.



PISCO SOUR DE MARACUYA

Un refrescante twist tropical al clásico peruano, con la acidez del maracuyá y la suavidad del pisco.



# BROCHETAS DE POLLO CON AJÍ AMARILLO

## RECETA

(para 4 personas)

Ingredientes:

- 500 g de ají de gallina clásico
- 2 huevos
- 100 g de galleta molida
- Pan rallado (opcional)
- Aceite para freír
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Prepara el ají de gallina y enfríalo en la nevera durante 2 horas. Forma bolitas con la mezcla, pásalas por huevo batido y luego por galleta molida. Repite el proceso para asegurar una capa crujiente. Fríe las croquetas en abundante aceite caliente, cuidando que no se abran durante la cocción.





## Nelly Aburto

Chef de Ají Limón

Cocinera peruana con más de 20 años de experiencia en las cocinas de Santander.





#RutadelAjíAmarillo

#TribuPeruana

# Ruta del ají amarillo

Del 11 al 27 de Octubre

## 50 RESTAURANTES EN ESPAÑA

serán parte de la ruta con 1 tapa a base de ají amarillo + 1 cóctel



TERNERA EN SALSA DE AJÍ AMARILLO

Costillar de ternera en salsa de ají amarillo con base de yuca

PISCO SOUR

Coctel equilibrado y fresco utilizando como producto principal nuestro aguardiente de orujo tradicional denominado "Pisco Peruano"

# BROCHETAS DE POLLO CON AJÍ AMARILLO

## RECETA

(para 4 personas)

### Ingredientes:

- 120 gr Cebolla
- ▣ 50 gr Tomate
- ▣ 10 gr Ajo
- ▣ 250 gr Aji Amarillo
- ▣ 30 gr Vino Tinto
- ▣ 2 Kg Ternera para guisar
- ▣ 700 gr Yuca

### Preparación:

Sellamos la carne, reservando el mismo aceite para posteriormente sofreír Ajo y Cebolla

Cebolla

Cuando este tomando un tono dorado agregamos el tomate, seguido el Aji Amarillo en pasta dejándolo integrarse por unos minutos para seguidamente incorporar la carne y por último el Vino Tinto.

Dejamos cocinar a fuego lento y después de unos 30 min. aprox

Para emplatar nuestra tapa colocaríamos 2/3 trocitos de Yuca previamente cocida con agua y sal en una cazuela, como base y por encima nuestra Ternera Al Aji Amarillo





GRUPO



Jhosef Arias

## PARTNERSHIP

PISCO  
DEMONIO  
DE LOS ANDES

*Dispensa*  
Americana

**GOYA**



H O S T  
E L E R  
I A M A  
D R I D

  
**PLUSULTRA**  
LÍNEAS AÉREAS

 *prom*  
perú