

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Productos de las zonas Costeras: Pez Brujo, Langostino
Vannamei y vino Albariño**

**Jahelia Farley Armas Sinchiguano
Jeymili Yanet Vilca Tapia**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Gastronomía

Quito, 22 de diciembre de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Productos de las zonas Costeras: Pez Brujo, Langostino
Vannamei y vino Albariño**

Jahelia Farley Armas Sinchiguano

Jeymili Yanet Vilca Tapia

Nombre del profesor, Título académico

**Sebastián Navas, Ms. Administración
Culinaria e Innovación**

Quito, 22 de diciembre de 2022

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Jahelia Farley Armas Sinchiguano

Código: 00207275

Cédula de identidad: 0550207641

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre, 2022

Nombres y apellidos: Jeymili Yanet Vilca Tapia

Código: 00209853

Cédula de identidad: 1725800393

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2022

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

Esta investigación se enfoca en dar a conocer la información de tres productos singulares de las zonas oceánicas, como el pez Brujo, Vannamei y el vino albariño, en cada uno se destaca información e historia, así como también el cultivo y recolección, por otra parte, se da un aporte sobre el desarrollo y las características que tiene, sabores y usos en el mundo gastronómico de los tres productos. El Brujo es un pez muy interesante, llama mucho la atención de las personas debido a su lugar de nacimiento como también sus características físicas, por otro lado, el Vannamei se caracteriza por ser uno de los crustáceos que mayor rentabilidad deja ya que se reproducen muy fácil y sobre todo son muy resistentes al cambio de temperatura en cautiverio, finalmente tenemos el Albariño, este es un vino joven, con sabores y aromas tropicales que permiten que el vino pueda ser marinado con varios productos. en especial con mariscos. Además, se realizó un menú en tributo al mar donde se usa cada producto que se menciona en esta investigación, cada plato tiene ingredientes y preparaciones complementarias mismos que resaltan a cada uno de los productos, con el fin de que Personas lo degusten conozcan más del producto.

Palabras clave: Pez brujo ; Pesca Vannamei; Vino Albariño; Cultivo; Recolección; Gastronomía.

ABSTRACT

This research focuses on publicizing the information of three unique products of the oceanic areas, such as the Brujo fish, the Vannamei and the Albariño wine, each one highlights information and history, as well as its cultivation and harvesting, on the other hand A given contribution is made on the development and characteristics that it has, flavors and uses in the gastronomic world of the three products. The Rockfish is a remarkably interesting fish, it attracts a lot of attention both for its place of birth and for its physical characteristics, on the other hand, the Vannamei is characterized for being one of the crustaceans with the greatest contributions of profitability since they reproduce very easily. and they are very resistant to changes in temperature in captivity, finally we have the Albariño, this is a young wine, with tropical flavors and aromas that allow the wine to be paired with various products. especially with shellfish. In addition, a menu was made in homage to the sea where each product mentioned in this investigation is used, each dish has complementary ingredients and preparations that highlight each of the products, so that the people who taste it can learn more about it. product.

Keywords: Rockfish; Vannamei fishing; Albariño wine; Crop; Harvest; Culinary Art.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	10
Pez Brujo.....	12
Reproducción	13
Pesca y recolección	14
Pesca artesanal.	14
Recolección.....	15
Recomendaciones para las buenas prácticas de recolección.....	17
Importancia del pez brujo y usos Culinarios.....	18
Vannamei:	19
Hábitat y biología.....	19
Antecedentes Históricos.....	19
Reproducción y ciclo de vida.....	20
Recolección	22
Vannamei y sus usos culinarios.	23
Albariño:	23
Historia y Característica de la Vid.	23
Cultivo.....	24
Potencial Enológico	25
Cata y Maridaje.....	26
Conclusiones	28
Referencias.....	30
ANEXO A: Jueces	32
ANEXO B: Brujo.....	33
ANEXO C: Mimus	35
ANEXO D: Vannamei	37
ANEXO E: Albariño.....	39

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Historia de vida del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de las Galápagos.

LT= longitud total. Fuentes: [1]Usseglio et al. (2015), [2]Salinas-de-León et al. (2017),
Salinas-de-León et al. (2015b), [3]Marín Jarrín et al. (2018) 13

Tabla 2 Porcentaje de captura de individuos para los indicadores de Froese (2004) y estado de

explotación del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de las Galápagos. Fuentes:
[1]Usseglio et al. (2016), [2]Salinas-de-León et al. (2015b), [3]..... 17

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Proceso de Pesca y Recolección para una buena comercialización del Pez Brujo.	16
Ilustración 2 Ciclo de vida del camarón blanco; 1.- Adulto, 2.- Huevo, 3.- Nauplio, 4.- Zoea, 5.- Mysis, 6.- post-larva, 7.- Prejuvenil, 8.- Juvenil. Fuente: (Arellano, 1993)	21
Ilustración 3 Distribución geográfica de vid albariño.....	25

Introducción

En el restaurante Cardo se trabaja con productos exclusivos de las zonas costeras como: pez Brujo, langostino *Vannamei*, vino Albariño; dentro del restaurante existen procesos como: la llegada a bodega, limpieza y porcamente del Brujo y del langostino, mientras que el vino es correctamente almacenado, finalmente la preparación y servicio. Los productos que se ha seleccionado para la investigación tienen el fin de dar a conocer su lugar de origen, recolección y usos culinarios, además de sus características singulares.

El pez Brujo es elegido por su color de piel, es llamativo, tiene una carne delicada, su aroma es sutil a mar y en boca es muy sabroso. Teniendo en cuenta que la información científica social y cultural es muy escasa se sabe que el pez Brujo es nativo de las Galápagos y sobre todo esta especie es única (*Pontinus Clemensi*), conocido por ser un pez endémico que habita en la zona costera y que no existe en otro lugar del mundo, el pez Brujo o también conocido como el diablo rojo es un pez que pertenece a la familia *Scorponidae* y habita en las profundidades del Océano Pacífico (Martin, A.Ortega). La zona en donde habita el pez Brujo es Puerto Ayora, la actividad pesquera que se practica es la pesca artesanal y la producción suele ser principalmente para el consumo local (Danulat & Edgar, 2002).

Otro producto exclusivo es el langostino *Penaeus Vannamei* pertenece a la familia *Penaeidae*, es una especie que prefiere los lugares tropicales y donde más cómodos se sienten para poder reproducirse; a pesar de su poca tolerancia al frío, es un crustáceo que mejor rendimiento de crecimiento tiene y es capaz de tolerar las condiciones ambientales en cautiverio. (Morales, 1990) El proceso de crecimiento del *Vannamei* no es nada sencillo, pues necesita pasar por varias etapas y así llegar a una edad y tamaño adecuado para poder ser llevados a cautiverios o criaderos, donde se le proporciona una alimentación y cuidado a esta

especie, lo cual hace que el langostino sea uno de los crustáceos que más se cotiza en el mercado. (Crespi & New, 2019)

Finalmente el Albariño en particular es uno de los vinos blancos más importantes por excelencia, su particularidad en cultivo y crianza son característicos, ya que estos vinos tienden a ser plantados en Galicia una comunidad autónoma del noroeste de España, (Vilanova, y otros, 2017), su clima y suelo son favorables con sus frentes cálidos de aire frecuentemente tropical, tienen precipitaciones que ayudan a que el aire circule alrededor de las hojas de la vid, como también cuenta con temperaturas suaves y cálidas en la zona norte y noroeste aportando con pocas lluvias, en general son suelos arenosas en donde la vid se puede adaptar. Por otro lado, en el maridaje, los quesos y productos ibéricos le dan una combinación equilibrada, sin embargo, los productos de mar son preferidos para este vino.

Pez Brujo

El pez Brujo o como su nombre científico lo indica (*Pontinus Clemensi*) pertenece a la familia Scorponidae, también se lo llama Brujo pintado, diablo rojo o rascacio moteado, está distribuido en toda la costa del Océano Pacífico. Según Ortega el Brujo es considerado un pez bentónico o demersal, esto debido a que se encuentra en las zonas arenosas del océano a un aproximado de 50 a 250m de profundidad, esto ayuda al pez a que pueda camuflarse con los fondos rocosos y con parches de arena ayudándolo a que pase desapercibido, su alimentación puede ir desde crustáceos pequeños como: cangrejos, camarones, calamares, pulpos, sepias y peces óseos. Su cabeza es muy grande y con numerosas espinas, mientras que su cuerpo es mucho más reducido; es de color rojo anaranjado o rosado en la cabeza, aletas y cuerpo, además los 2/3 de su cuerpo posee manchas oscuras las cuales son irregulares y muy evidentes. (Ortega, 2018) El pez brujo no está en peligro de extinción, pero si puede tener una posible sobre explotación.

El pez Brujo es una especie endémica que pertenece a las Islas Galápagos las mismas que constituyen un archipiélago del Océano Pacífico, ubicado a 972 km de la costa ecuatoriana, cuenta con una reserva marina equivalente a la mitad de la superficie terrestre del Ecuador, siendo así una de las más grandes en todo el mundo. (EPN, 2018) Gracias a su diversa confluencia de corrientes marinas entre aguas frías y cálidas ha permitido un ecosistema favorable para especies de diversas zonas del Océano Pacífico, convirtiéndose así en un santuario para la vida marina. Galápagos es reconocida por su diversidad de especies endémicas. El pez Brujo habita exactamente en la Isla Santa Cruz también conocida como Isla Chávez o la infatigable. (Tuci, Calzavara, & Calvache, 2018)

Reproducción

La fundación Charles Darwin colaboró con varias universidades para realizar estudios científicos y conocer la historia de vida durante el crecimiento y estado reproductivo del pez Brujo. Al analizar los otolitos del pez (huesos de sus oídos los cuales forman líneas conforme crece el pez) se pudo contar la determinada edad. Los colaboradores también analizaron el aparato reproductivo con el fin de conocer la edad, talla y meses del año en el que se reproducen, los informes reflejan que se estudiaron alrededor de 420 brujos dando los siguientes resultados: El Brujo vive muchos años en comparación con otras especies, les toma muchos años llegar a la edad reproductiva; su proceso de crecimiento es muy lento y este tipo de especies tienen más vulnerabilidad a la sobreexplotación. (Gonzales Ramirez , y otros, 2018)

Especie	Edad máxima	Talla y edad de madurez reproductiva en hembras	Temporada de mayor reproducción
Bacalao ¹	Al menos 21 años	65 cm LT (6,5 años)	Octubre a febrero
Camotillo ²	Al menos 15 años	37 cm LT (5,2 años)	Noviembre a febrero
Brujo ³	Al menos 17 años	34 cm LT (11,8 años)	Agosto a septiembre

Tabla 1 Historia de vida del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de las Galápagos. LT= longitud total. Fuentes: [1]Usseglio et al. (2015), [2]Salinas-de-León et al. (2017), Salinas-de-León et al. (2015b), [3]Marín Jarrín et al. (2018)

Dentro de este marco, el Brujo solo vive en el Pacífico es tropical y sus cazadores principales son los lobos marinos de las Galápagos (Páez & Gamboa, 2014). Para que alcance su edad máxima tienen que pasar al menos 17 años, se reproduce entre los meses de agosto a septiembre por lo que se considera que ese es el tiempo de veda, también suelen esconderse

entre las rocas el cual es un factor de defensa que se les atribuye por pertenecer a la familia Scorponidae que tiene dichas características (UTMACH, pág. 48).

Pesca y recolección

Pesca artesanal.

Según el glosario de términos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), menciona que las pesquerías artesanales se caracterizan por tener muy poca cantidad de capital y energía, pues existen pocas embarcaciones de pesca, aparte de ser pequeñas, estas actividades se realizan en las áreas cercanas a la costa y su producción suele ser principalmente para el consumo local. (Galarza & Kámiche, 2015)

Esta es una de las pescas más usadas en las Galápagos, principalmente en la Isla Santa Cruz, sus prácticas han cambiado a partir de la cacería de ballenas y focas peleteras en el siglo XIX. (PNG, 1998) A partir de la creación de la Reserva marina se empieza a desarrollar una estrategia de manejo pesquero, creando un tipo de registro pesquero tanto para pescadores como para embarcaciones y aplicación de regulaciones como: volumen de captura, periodos en los cuales se puede pescar, épocas de veda, zonificación, y un Programa de Monitoreo Pesquero Permanente, con el fin de tener un control de las capturas de estas embarcaciones, como también las zonas y la profundidad a la que estos llegan. (Zapata, 2006) Las cosas negativas que se deben resaltar es que no existe un control ni límite de captura durante todo el periodo anual.

Recolección

Dentro de la Isla Santa Cruz se rigen reglamentos de Comisión Pesquera, los requisitos que el pescador debe solicitar son un registro de compra- venta del producto que se va a comercializar como es el pez Brujo, el certificado de monitoreos de pescador y un permiso para pescar, el mismo que se debe solicitar con 24 horas de anticipación. Luego de ser aprobado se procede a realizar la actividad pesquera que empieza desde las 7:30 am a 17:00 pm. (Comision Tecnica Pesquera de la Junta de Manejo Participativo, 2009)

El reglamento de pesca en el ART.89 considerado en el capítulo VIII establece que para la guía de movilización y comercio el producto de pesca debe ser trasladado en bultos o cajas que tengan sellos de seguridad impuestos por el Departamento de Parque Nacional de las Galápagos (DPNG). (UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, 2018, pág. 43) Sila pesca es para uso doméstico o turística la mercadería no debe ser mayor a 60 libras. La pesca se hace en un periodo de 10 horas, se recorre aproximadamente 400 millas y la recolección es de tres a cuatro días. Para atrapar a un pez se ocupa redes de 200 a 300 metros con 5 a 6 anzuelos, los alimentos que se usan para atrapar al pez Brujo son: pulpo, calamares y pequeños crustáceos. Luego de estas actividades se recolecta toda la pesca obtenida, se eviscera y se enhiela en contenedores apropiados, todo esto se lo moviliza al área comercial donde el precio varía entre 2,50\$ a 3,00\$ por libra. Se lo vende en los quioscos o mercados cercanos de la zona. (UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, 2018, pág. 185).

Según un reporte de La Hora detalla que actualmente existen 325 personas que aún viven de la pesca y hay más de 188 embarcaciones que habitan en la Isla Santa Cruz. Manuel (entrevistado por el periódico la hora) afirma que el sector pesquero de las Galápagos vive una crisis en la mano de obra puesto que el número de pescadores no abastece a las embarcaciones, la normativa dentro de cada embarcación es que “se necesita de cuatro a seis

trabajadores” (Cardenas, 2022). Los pescadores se ven afectados ya que menos de un tercio de las licencias de pesca están activas. (La Hora , 2022)



Ilustración 1. Proceso de Pesca y Recolección para una buena comercialización del Pez Brujo.

Existe una preocupación significativa en los grupos pequeños de investigación de Las Galápagos puesto que dentro de la recolección de tres tipos de peces que han investigado, el Bacalao, Camotillo y Brujo, los peces no se recolectan en su nivel de madurez adecuada. La Fundación Charles Darwin dice que “para la población que consume pez, el estado saludable que el pescado debe alcanzar es su 100% de madurez” y “para que la población tenga un consumo saludable de pez brujo, debe tener un 30% a 40% de talla optima”. Sin embargo, la recolección de esta clase de pescado solo alcanza su 72% de madurez y el 5.6 % su talla optima. Lo cual es preocupante tanto para la salud de la población que consume el pez y la posible sobreexplotación que conlleva eso. (Gonzalez & Jarrin, 2018)

Especie	Maduros*	Talla óptima*	Megareproductores**	Estado
Bacalao ¹	18,3%	6,21%	1%	Sobreexplotado
Camotillo ²	73,2%	35,7%	13,3%	Sobreexplotado
Brujo ³	72,1%	5,6%	2,9%	Posiblemente sobreexplotado

*Para un estado saludable de la población, el valor debe ser cercano a 100%.

**Para un estado saludable de la población, el valor debe estar entre 30% y 40%.

Tabla 2 Porcentaje de captura de individuos para los indicadores de Froese (2004) y estado de explotación del bacalao, camotillo y brujo en la Reserva Marina de las Galápagos.

Fuentes: [1]Usseglio et al. (2016), [2]Salinas-de-León et al. (2015b), [3]

Recomendaciones para las buenas prácticas de recolección.

Galápagos Report recomienda a la zona pesquera de las Galápagos implementar las siguientes recomendaciones para revertir la sobreexplotación del pez brujo:

- Implementar normas y acatarlas sobre la talla y tiempo de veda sugeridas por las mismas
- El Parque nacional de los puertos monitorean las tallas y estados de salud de los peces para que sepan cuando deben pescar y cuando no, esto con el fin de no afectar a la salud de la población que consume pesca blanca.
- Localizar los sitios de reproducción e implementar un sistema de seguridad como medida de protección.
- Capacitación y certificación a los pesqueros para que tengan mayores ingresos por sus oficios.
- El sistema DAP son boyas fijas de más de un metro de diámetro con una malla, también llamada pantalla, que atrae como refugio y zona de alimentación especies de peces pelágicos (Gonzalez & Jarrin, 2018) ayuda a identificar los factores que afectan

el funcionamiento en las Galápagos como la temperatura del mar, las corrientes oceánicas. Los DAP pueden ser sitios de pesca atractivos para los pescadores.

- Existen 5 zonas donde se localiza el sistema DAP: una en San Cristóbal y cuatro entre Santa cruz, Floreana y Pinzón.

Importancia del pez brujo y usos Culinarios.

Una de las actividades inmejorables que se pueden lograr son las pescas artesanales que ofrece la PAV (pesca artesanal vivencial) es una actividad pesquera y turística por la cual el pescador con su permiso de licencia de pesca ofrece a los turistas una experiencia única, así los pesqueros con su propia embarcación ofrece al turista presenciar la cultura de la actividad pesquera y la experiencia de la misma, las personas llegan a tener nuevos y grandes conocimientos sobre la convivencia con la naturaleza. (Zapata, 2006)

Usos culinarios: Cuando se habla del Pez Brujo la característica principal según la investigación de Ortega (2018) aclara que este pez tiene una carne muy delicada y que se desmenuza con facilidad por lo que se recomienda hacerlo como lo hacen en la zona, tiene diferentes métodos de cocción como frito, asado, encocado y papillote a todos estos platillos se los acompaña con porciones de arroz, patacones, menestras y se sirve con salsas criollas. El pez Brujo se considera el pescado típico de las Galápagos, la totalidad de su captura está destinado al consumo local, desde que la actividad de pesca blanca fue elevada en los 90 el Pez Brujo no sufrió decadencia ni sobreexplotación de la especie.

Protección del recurso: A pesar de que la pesca blanca presentó una elevada actividad en la década de los noventa, el pez Brujo no se ha visto seriamente afectado, por lo que no es una especie considerada en peligro (Plan Galápagos. , 2016).

Vannamei: Hábitat y biología.

El langostino blanco o también conocido por su nombre científico *Penaeus Vannamei*, pertenece a la familia *Penaeidae*; es nativo del Océano Pacífico y se lo encuentra desde Sonora, norte de México, centro de Sudamérica y Tumbes en Perú; generalmente las aguas de estos lugares deben ser superior a 20°C durante todo el año, esto debido a que al vannamei le gusta mucho los hábitats tropicales. (Arellano, 1993) Es un crustáceo marino conformado por un cefalotórax, cola y abdomen. Tiene un rostro relativamente largo, con 7 a 10 dientes dorsales y 2 a 4 dientes ventrales; su color es normalmente blanca translúcida, sin embargo, esta puede cambiar dependiendo la alimentación y la turbidez del agua. Su talla máxima es de 23cm, generalmente las hembras suelen crecer mucho más rápido por lo que suelen llegar a una mayor talla. Los langostinos adultos se reproducen y viven en mar abierto, mientras que los más pequeños migran a las zonas costeras a pasar su etapa juvenil. Normalmente los machos maduran a partir de los 20gr, mientras que las hembras maduran a partir de los 28gr en una edad aproximada de 5 y 7 meses. (Crespi & New, 2019)

Antecedentes Históricos.

La primera reproducción de esta especie fue de forma artificial, la misma que se logró en 1973 en Florida, a través de nauplios (larva que es característica de los crustáceos) de una hembra que fue capturada en Panamá. Existieron resultados positivos de esta reproducción por lo que el cultivo comercial de *Penaeus Vannamei* se inició en Centro y Sudamérica. Por esta razón existió un rápido crecimiento en América Latina, con picos cada 3 a 4 años, específicamente en los años cálidos y de mayor humedad de la presencia de “El Niño” y en consecuencia se observaba un declive presentando enfermedades con los años de temporada

fría con la presencia de “La Niña”. A pesar de estos problemas a existido una gran producción de Vannamei en todo el continente americano, la misma que ha ido incrementando con los años. (Morales, 1990)

Reproducción y ciclo de vida.

El ciclo de vida del Vannamei se puede dividir en dos fases: marina y estuarina. La reproducción del langostino empieza en aguas muy alejadas a la costa, cuando el macho deposita una cierta cantidad de espermatozoides en la hembra, el mismo que fertiliza los huevos una vez que son puestos. Las hembras son fáciles de reconocer pues sus ovarios, los cuales son de color verde y muy visibles a través del caparazón (Morales, 1990). Seguido a esto, los huevos maduran y pasan a través de una serie de estadios larvales: nauplio (primera etapa de la larva de los crustáceos), zoea (cuarta etapa del desarrollo de la larva de los crustáceos) y mysis (etapa en la que la larva se asemeja de mejor manera a la forma de un camarón pequeño). Posterior a esto alcanzan una nueva etapa que es la post-larva la cual se asemeja a un camarón adulto.

Las post-larvas se mueven en dirección a las zonas costeras con rumbo a los estuarios (desembocaduras del mar o ríos), donde se desarrollan rápidamente ya que en estos lugares encuentran mayor cantidad de alimento, menor salinidad, mayor temperatura y se sienten más protegidos contra los depredadores. Después de varias mudas las post-larvas se convierten en langostinos jóvenes manteniéndose así en los estuarios por 3 a 4 meses, seguido a esto migran al mar donde continúan con su crecimiento de forma rápida (ver ilustración) (Arellano, 1993)

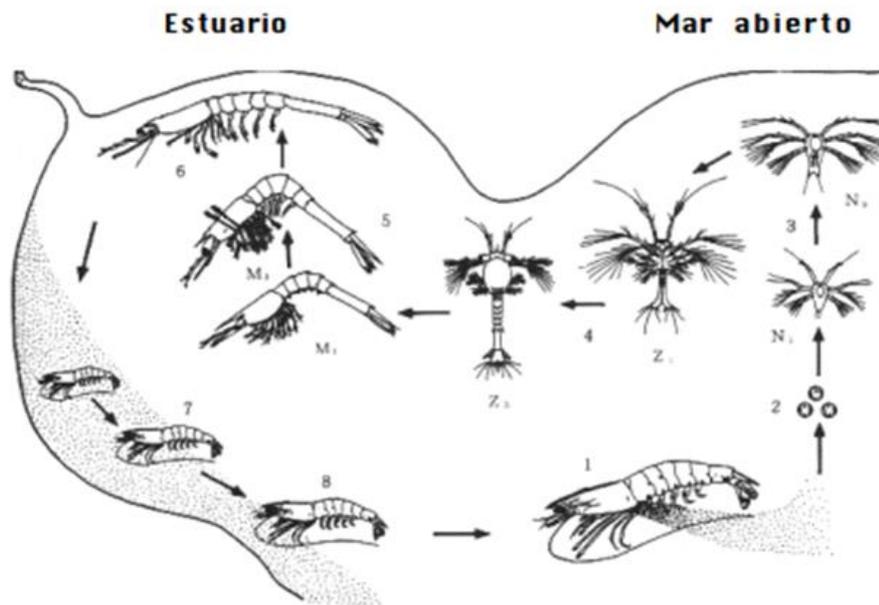


Ilustración 2 Ciclo de vida del camarón blanco; 1.- Adulto, 2.- Huevo, 3.- Nauplio, 4.- Zoea, 5.- Mysis, 6.- post-larva, 7.- Prejuvenil, 8.- Juvenil. Fuente: (Arellano, 1993)

Las hembras suelen ser inmaduras sexualmente cuando salen de los estuarios, pues ellas no maduran hasta que lleguen a los campos de apareamientos y se encuentran lejos de la costa a profundidades de 12 a 18 metros. Para que ocurra el apareamiento la hembra debe haber mudado y encontrarse en un estado característico, con el carapacho o exoesqueleto blandos, por el contrario, el macho debe tener su exoesqueleto duro. El apareamiento se da en lugares con temporada cálida y el número de huevos por desove (puesta de huevos por parte de la hembra) va entre los 200,000 – 500,000. Se sabe que las hembras pueden desovar más de una vez. La vida normal del *Vannamei* es de 12 meses aproximadamente, pero algunos llegan a los 2 años de vida. (Morales, 1990)

Recolección

Generalmente el Vannamei se lo puede recolectar de dos formas como: captura de reproductores y criaderos de langostino.

Captura de reproductores: se capturan langostinos de un año con un peso superior a los 40gr para poder usarlos para el desove. Los reproductores se conservan en tanques de maduración, con agua de mar limpia y previamente filtrada, se les proporciona una mezcla de alimentos frescos y balanceados. Seguido se realiza una ablación de un pedúnculo ocular a las hembras, lo que lleva a repetidos ciclos de maduración y desove. Las hembras que se encuentran de 8 a 10 meses se reproducen de manera eficiente, mientras que los machos alcanzan su mayor capacidad reproductiva después de los 10 meses. Los reproductores alcanzan una tasa de desove de 5 a 15 % por noche, esto dependiendo del origen de los reproductores. Las hembras se desovan en tanques comunales o individuales para prevenir enfermedades; en la tarde siguiente los nauplios saludables son atraídos mediante luz para ser atrapados y ser enjuagados con agua de mar. Posterior se desinfectan, se cuentan y se los lleva a tanques de mantenimiento o directamente a tanques de cría. (Crespi & New, 2019)

Criadero: Los criaderos se usan principalmente en épocas de frío o en lugares donde la temperatura es baja, donde las temporadas de crecimiento son limitadas por lo que las post-larvas se crían entre 0.2 y 0.5 gr en estanques o tanques con calentamiento, esto sucede antes de ser llevadas a los estanques. Este tipo de empleo de técnicas intensivas, control de temperatura, invernaderos, etc. han logrado unos buenos resultados en la producción del Vannamei. (Crespi & New, 2019)

Vannamei y sus usos culinarios.

El Vannamei es un tipo de crustáceo que puede ser usado en muchos platos, ya sea en sopas, entradas, platos fuertes, etc. Este crustáceo es muy conocido en las zonas costeras por lo cual es muy común su uso, no existe un plato en específico en el cual pueda ser usado ya que esto varía mucho, lo más común es usarlo en platos tradicionales (este depende del lugar en el que se lo esté preparando) o platos de autor (el chef que use este producto combinará sabores para poder sacar el mayor provecho a este crustáceo). El Vannamei es una gran fuente de proteínas con un alto valor nutricional las mismas que son muy necesarias para el desarrollo de músculos sanos, a la vez es un alimento bajo en carbohidratos y grasas. De igual forma al ser un marisco es rico en ácidos grasos y omega 3 los cuales previenen enfermedades cardiovasculares y reduce los niveles de colesterol. (Escalante, 2019)

Albariño: Historia y Característica de la Vid.

El Albariño es una variedad de uva blanca que se ha producido por muchos años en el noroeste de España. (Michael, 2010), aunque el origen de esta vid ha sido dudoso, los científicos han hecho estudios en los laboratorios de la Misión Biológica de CSIC en Galicia y los datos reflejaron que dentro del ADN de la cepa de la uva tiene aproximadamente 300 años de antigüedad en Galicia (MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, 2020).

Esta uva blanca consta de las siguientes características: Produce vinos de cuerpos ligeros, envejecidos en acero inoxidable son frutales especialmente en Rías Bajas, también las uvas de albariño contiene racimos pequeños de compactidad media elevada con un tallo corto, las bayas son pequeñas y circulares, la capa exterior o epidermis es suave y delicada, tiene un hollejo grueso y sus colores van desde Verde-amarilla hasta Roja-azul, consta de una pruina (manto blanco de cera natural), la mayoría de uvas que usan para la elaboración del vino albariño

suelen ser cosechadas no tan añejas, la mejor etapa de cosecha es cuando su color es verde pálido o amarillento en maduración, en esta etapa las uvas son más jugosas no tienen pigmentos y tienen sabor y aromas peculiares en los que predomina el floral intenso (Viveros Barber, s.f.).

Cultivo

Lo que hace especial a este vino de uva blanca y su factor diferenciador es la manera de cultivo y crianza, las zonas en donde habitan, las cepas de albariño son adaptables a las condiciones climáticas de tierras gallegas, su cultivo y precipitaciones ayudan a la calidad, sabor y característica que le aportan al vino. Las adaptaciones de la vid son singulares puesto que en la época de brote esta vid es muy rápida en su etapa de crecimiento, su maduración es tardía, tiene un alto nivel de fertilidad, requiere de terrenos frescos para el crecimiento adecuado tanto de sus hojas como sus frutos por lo tanto las podas son en varas largas y tienen una conducción de ramas en tipo T con apoyaduras de espaldas, estos métodos de cultivos llamados pérgolas guían a la planta conforme van creciendo y permiten mejorar el crecimiento como también aprovechar toda la luz. Son resistentes a botrytis y mildiu (hongos que repercuten de manera desfavorable en la planta) pero si sensible al oídio (hongo que produce polvo en hojas de la vid) (MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, 2020).



Ilustración 3 Distribución geográfica de vid albariño

Potencial Enológico

La elaboración de vinos blancos consiste en conseguir la mínima cantidad de mosto con partes sólidas y luego lograr una fermentación alcohólica (Cassanova & Cano, 2008, pág. 13). La gran mayoría de terreno en donde se cultiva la vid albariño esta influenciada por la humedad oceánica y una buena cantidad de exposición solar por ende son sensibles en periodos de sequía. Las pérgolas mencionadas anteriormente también ayudan a la circulación de corrientes de aire por debajo de las hojas de las plantas como también sus racimos, algunas variedades de albariños otorgan singularidad a su principal vino Loureiro por su especial aroma, pertenece a caiño blanco que es una variedad de uva, da mejor estructura y carnosidad, la probabilidad que se contagie de hongos es baja (Aguirre, 2004).

Por consiguiente la uva da mostos verdosos y mientras pasan por procesos de vinicultura dan como resultados colores amarillos pálidos con sutiles tonos verdosos, a diferencia de otros vinos de uva blanca, el vino albariño es muy aromático con tonalidades florales y frutales si se deja añejar crean matices y nacen sabores nuevos como manzana y

caramelo, son untuosos en boca, tienen una acidez bastante elevada, los vinos de uva albariño que consiguen son mono varietales esto quiere decir que: son vinos elaborados 100% de un tipo de uva y complementarios: un porcentaje del vino tiene varios tipos de uva, su graduación alcohólica es media alta. (Viveros Barber, s.f.)

Cata y Maridaje

Para realizar una buena cata de vino de uva albariño y acompañarlo con un buen plato de comida es indispensable conocer los protocolos a realizar, los principales objetivos de una cata consisten en degustar con atención el vino apreciando todas sus virtudes y defectos, para esto se debe entrenar el paladar con el fin de conseguir detectar e identificar sensaciones obtenidas y las características del vino, es decir interpretar y analizar con todos los sentidos (vista, olfato y gustos) (Casanova & Cano, 2008).

En una cata se debe tener en cuenta tres aspectos; Entorno, catador y servicio de los vinos. El vino albariño es un vino joven, blanco y ligero por ende la temperatura adecuada de servir es de 6-8 °. La vista: para este tipo de vid los vinos suelen tener aspectos limpios con colores brillantes y amarillentos, una similitud puede ser un limón amarillo con tonalidades verdes. En el olfato debe tener notas cítricas maduras, un ejemplo de referencia son los olores a; Jazmín, azahar y fondos herbáceos. (Viveros Barber, s.f., pág. 3)

Luego de realizar los ejercicios de olfato y vista, se procede a dar el primer bocado del vino que sirve para suavizar todas las papilas gustativas y que se familiaricen entre sí, en el segundo bocado de este vino aparecen notas refrescantes cítricas y maduras. La combinación de los elementos que posee el vino albariño ha sido capaz de maridar comidas ligeras y sabores de mar no intensos. Los vinos Albariños son versátiles tiene complejidad aromática por lo que queda bien con cualquier tipo de entrada, sin embargo, los quesos cremosos como Brie o camembert quedan bien con este tipo de vino, además se habla de combinar el vino con su

región y es así como se puede marinar los quesos gallegos con vino de denominación de origen como es el Albariño. (Viveros Barber, s.f., pág. 4), otra combinación perfecta son productos de zonas europeas por lo que acompañarlo con embutidos ibéricos dan como resultados sabores equilibrados y una sensación untuosa en boca. Productos de Mar son los más aceptables para acompañar este vino.

Resumiendo lo planteado, el Albariño con sabores de mar sin duda es la mejor de las combinaciones, los pescados y mariscos como el pulpo a Feira, mejillones, pescado, bacalao, pesca blanca, cualquier textura en plato revela la complejidad y frescura del Albariño de manera armoniosa y sorprendente. Los platos clásicos de cocina gallega y platillos elaborados en las costas oceánicas siempre envolverán cualquier platillo en sabores equilibrados en cuanto a su olfato conseguirán un recuerdo frutal cítrico maduro con notas saladas y refrescantes.

Conclusiones

Como consecuencia de lo expuesto se llega a la conclusión de que el manejo de los productos marinos como: Brujo y Vannamei, empieza desde su nacimiento, reproducción, recolección hasta el manejo y uso culinario que repercuten en los sabores y presentación de un platillo. Por otro lado, el vino Albariño debe ser sembrado cultivado y cosechado con una serie de procesos que ayuden a mejorar la calidad del vino para que tenga las mejores propiedades organolépticas con el fin de tener los mejores sabores a la hora de maridar.

El pez brujo al ser único en el mundo es considerado un pez muy especial, pues este tipo de pez solo se lo puede encontrar en las Islas Galápagos, su físico y sobre todo los colores, manchas y ojos que tiene, llama mucho la atención a primera vista. Se sabe que esta especie puede vivir muchos años y su edad se la puede medir según el tamaño de los otolitos, lo cual nos ayuda a saber cuándo están listos para poder ser consumidos o a su vez cuando están listos para que se reproduzcan, así obteniendo una pesca sostenible.

Por otro lado, el Vannamei exclusivo del Océano Pacífico se caracteriza por ser el mejor en: mejor reproducción, más económico, mayor aporte al comercio pesquero y sobre todo es exportado a la mayoría de los países. La reproducción de este crustáceo es muy fácil, desde la primera vez que se logró inseminar a un langostino hembra solo se ha logrado ver mejorías en la misma por lo que en varios lugares se dedican exclusivamente a la crianza de esta especie y comercialización. La mayoría de los comerciantes prefieren vender los langostinos Vannamei por su tamaño, sabor y valor.

El Albariño es especial por las características organolépticas de la uva, tiene un aroma a albaricoque, amplio, seco y ligero, tiene 220 variedades autóctonas. En cuanto a las características físicas: son racimos pequeños de maduración temprana y vigor medio, sus colores son pálidos amarillos verdosos, aromas florales y afrutados, tiene un cuerpo y grado alcohólico entre 11 y 13, su acidez equilibrado y armonioso con matices frescos. En el maridaje

queda perfecto con quesos y productos ibéricos pero la combinación preferida para este vino son productos de mar y platillos de elaboraciones con proteínas del pacífico ya que las sensaciones minerales se unen con la fruta madura y toques de almíbar, finalmente acaba con sensaciones cítricas que purifican y limpian el paladar.

Para terminar, los tres productos escogidos tienen relación al océano y las costas marinas, elección y uso culinario que se ha tomado para realizar los siguientes platos: el pez brujo, como se mencionó con anterioridad cumple una función importante en el uso gastronómico debido a las características que posee, como: su textura, sabor y aroma, tanto su piel como su carne se lo puede preparar de formas más innovadoras. En este proyecto se realizó un curado de Brujo con cascara de naranja. En el plato fuerte se buscaba mantener el sabor del Vannamei por lo tanto se salpimentó y se lo llevo a la plancha y poder servirlo a término para que puedan apreciar su sabor. Para la preparación del Albariño se optó presentarlo dentro de un postre donde se observó detenidamente el sabor y aroma de cada ingrediente y así poder infusionarlo con frutas tropicales, con el fin de tener un estilo de maridaje adecuado.

Referencias.

- Aguirre, A. (2004). *El ADN del albariño*. Obtenido de ABC sevilla: <file:///C:/Users/jey18/Downloads/abc-sevilla-20041002-99.stamp.pdf>
- Alulema, J. (2013). *Investigacion sobre peces marinos capturados artesanalmente en Puerto*. Quito: Ecuador.
- Arellano, E. (1993). Guías técnicas en el cultivo de larvas de camarón. En memoria de Edgar Arellano: once años a la investigación y desarrollo de la acuicultura en el Ecuador. Ecuador: CENAİM.
- Cardenas, E. (2022). *Reportaje LH*. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/pais/galapagos-peligro-extincion-pesca-artesanal/>
- Cassanova, E., & Cano, M. (2008). *Iniciación a la cata de vinos*. Obtenido de Vinetur.com: https://www.vinetur.com/documentos/article/69036/1199-Texto%20Completo%201%20Iniciaci_n%20a%20la%20cata%20de%20vinos.pdf
- Comision Técnica Pesquera de la Junta de Manejo Participativo. (2009). *Pesca del plan de manejo de la reserva marina de galapagos*. Galapagos, Ecuador.
- Crespi, V., & New, M. (2019). *Penaeus vannamei (Boone, 1931) [Penaeidae]*. FAO.
- Danulat, E., & Edgar, G. J. (2002). *Reserva Marina de Galápagos*. Santa Cruz, Galapagos, Ecuador: Fundacion Charles Darwin, Parque Nacional Galápagos,.
- Delgado, B. (2022). *Galapagos: promoviendo el uso sostenible del océano*. Obtenido de FCD: <https://storymaps.arcgis.com/stories/75c0619bec864d80a10cdc57fe4384a1>
- Elizabeth, T. (2018). *Análisis de la gastronomía y culinaria del cantón Salinas de la Provincia de Santa Elena*. Guayaquil.
- EPN. (2018). *Instituto Geofísico - EPN*. Obtenido de <https://www.igepn.edu.ec/islas-galapagos>
- Escalante, J. (2019). *La vanguardia*. Obtenido de Langostino: propiedades, beneficios y valores nutricionales: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190110/453992382148/langostinos-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Galapagos travel. (s.f). *Platos de comida que debes probar en Galapagos*. Obtenido de Galapagos Ecuador .
- Galarza, E., & Kámiche, J. (2015). *Pesca artesanal: oportunidades para el desarrollo regional*. Lima; Perú: Universidad del Pacífico.
- Gallegos, J. R. (2004). *La pesca artesanal en la reserva marina de galapagos: dinamica laboral y conflictos Socio- Ambientales*. Quito.
- Gonzales Ramirez , J., Marin , J., Andrade, S., Taner , M., Salinas de Leon , P., & Barragan, M. (2018). *Informe Galapagos Report*. Obtenido de Cómo lograr pesquería sustentable de peces en Galápagos : <https://galapagosreport.org/los-articulos/2018/7/10/cmo-lograr-pesqueras-sustentables-de-peces-en-galpagos>
- Gonzalez, J., & Jarrin, J. e. (2018). *Galapagosreport*. Obtenido de CÓMO LOGRAR PESQUERÍAS SUSTENTABLES DE PECES EN GALÁPAGOS: <https://www.galapagosreport.org/los-articulos/2018/7/10/cmo-lograr-pesqueras-sustentables-de-peces-en-galpagos>
- Grenier, C. (2007). *Conservacion contra natura, Las Islas Galapagos*. Quito, Ecuador: IFEA.
- Guía.nutrición. (2022). *Información nutricional de Pescado de roca*. Obtenido de <http://www.guia-nutricion.com/pescado-de-roca/>
- Hungría, E. M. (2017). *LA PESCA ILEGAL COMO ACTIVIDAD DELICTIVA*.

- La Hora . (22 de enero de 2022). *La hora*. Obtenido de La sobreexplotación de los mares pone en riesgo a los pescadores artesanales de Galápagos: <https://www.lahora.com.ec/pais/galapagos-peligro-extincion-pesca-artesanal/>
- Luna, A. (2005). *Historia Política Internacional de las Islas Galápagos*. Biblioteca del pensamiento internacionalista del Ecuador.
- Martin, J. (A.Ortega). El pez brujo en las islas galapagos. 30-45.
- Michael, G. (2010). The sommelier PREP COURSE. En G. Michael, *The sommelier PREP COURSE* (pág. 481). Canada: Printed in the United States of America.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA,PESCA Y ALIMENTACIÓN. (2020). *Material Vegetal*. Madrid: P infanta Isabel.
- Ministerio de producción, Comercio exterior, Inversiones y Pesca. (2022). *Registro Nacional de Embarcaciones Artesanales* . Obtenido de <https://srp.produccion.gob.ec/registro-nacional-de-embarcaciones/registro-nacional-de-embarcaciones-artesanales/>
- Morales, V. (1990). Levantamiento Larvario de camarones peneidos. En *Cartilla Pradepesca* (pág. 1).
- Ortega, A. (2018). *Investigación y aplicación del pez brujo (Pontinus Clemensi) en Puerto Ayora*., Guayaquil: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Páez, R., & Gamboa, D. (2014). Spatial variation in the foraging behaviour of the Galapagos sea lions (*Zalophus wollebaeki*) assessed using scat collections and stable isotope analysis. En P.-R. D. Auriol-Gamboa, *Journal of the Marine Biological Association of the United Kingdom*. Cambridge: Cambridge University.
- Perez Reina , A. (2015). *La Rebelion del Albariño* . Andalucia : Guia de Vinos XTREME .
- Plan Galápagos. . (2016). *Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos*. . Obtenido de Plan de Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial del Régimen Especial de Galápagos. : https://www.gobiernogalapagos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/04/Plan-Galapagos-2015-2020_12.pdf
- PNG. (1998). *Plan de manejo de conservación y uso sustentable para la reserva marina de galapagos*. Galapagos, Ecuador.
- Rodrigo, E. (03 de septiembre de 2017). *donde viajo.com*. Obtenido de Santa Cruz, la mayor de Galápagos: <https://www.dondeviajo.com.ar/santa-cruz-la-mayor-de-galapagos/>
- Tobar, O. B. (2009). *Las islas Galapagos: Tesoro natural*. Revista Ecuatoriana de Medicina y Ciencias Biológica.
- Tuci, C., Calzavara, A., & Calvache, M. B. (2018). *PLAN MARCO TURÍSTICO*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL. (2018). *Investigación y aplicación del pez brujo (Pontinus Clemensi) en Puerto Ayora*., Guayaquil.
- UTMACH. (s.f.). CARRERA DE INGENIERIA AMBIENTAL. En C. & Soto, *Guía Didáctica de los vertebrados endémicos nativos de Galapagos*. (pág. 125). MACHALA.
- Vilanova, M., Oliveira, M., Rivas, R., Alonso , C., Matinez, J., Ibanez , J., & Cacho , J. (2017). *El potencial aromático de las variedades de vid cultivadas en Galicia*. Santiago de la Compostela: Xunta de Galicia .
- Viveros Barber. (s.f.). *vitivinicultura.net*. Obtenido de Albariño. Aromática Gallega. Características.: <https://www.vitivinicultura.net/albarino-variedades-de-vid.html#2-Origen>
- Zapata, F. (2006). *La pesca artesanal vivencial en Galapagos*. Quito: Soho Diseño.

ANEXO A: Jueces

1. Sebastián Navas
2. Emilio Dalmau
3. Néstor Toapanta
4. Mario Jiménez
5. Andrés Terán
6. Damián Ramia
7. Esteban Tapia

ANEXO B: Brujo

Curado Pez Brujo

Realizado por:	Jahelia Armas y Jeymili Vilca
Tipo:	Entrada fría
Porciones:	10

Ingredientes:

Curado de Brujo:

1 kg Brujo Entero
500 gr Sal parrillera
350 gr Azúcar
25 gr Eneldo
10 gr Cascara de Naranja
1 ahumador

Leche de Tigre

(Maracuyá- Taxo):

2 Lt de agua de Lourdes:
- 1 kg Pescado Hueso
-500 gr almeja
- 42 gr Jengibre
- 50 gr perejil liso
-10 gr salvia fresca
-25 gr apio fresco
- 60 gr ajo pelado

500 gr Pesca Blanca
50 gr cebolla Blanca
1 kg limón sutil
20 gr de cilantro
10 gr Ají amarillo nacional
8 gr de Gluco Ac
6 gr de Calcic
10 gr ajo pelado

Preparación:

Curado de Brujo

Limpiar el Brujo y secar, aparte en un bol hondo esparcir el azúcar sal, naranja y eneldo cubrir ambas partes y envolver en papel filme durante 2 horas y si es de su agrado añadir Pimienta mix al gusto.

Luego de las horas recomendadas sacar el pez y enjuagar con abundante agua, ubicarlo en un ahumador y ahumarlo durante 1 minuto, sacarlo y reservarlo en un ambiente de -5 ° C

Leche de Tigre Taxo- Maracuyá:

Realizar un agua de Lourdes: en una olla añadir el ajo y cebolla una vez hierva ubicar los huesos de pescado previamente salados dejar hervir por 30 minutos, destapar el agua y añadir por 5 minutos el perejil, la salvia, el jengibre, apagar el agua sacar los sólidos y dejar reposar el Caldo.

Para la leche de Tigre: En un tóper de 2 lt de agua ubicar los retazos de pesca blanca, la cebolla el ají todo en Brunoise, añadir el jugo de limón, sal, el cilantro machacado y reservar por cuatro horas para que empiece a soltar todos sus jugos.

Luego del tiempo pasado sacar los sólidos menos el pescado y licuar con un poco de cilantro añadir jugo de Taxo y de maracuyá, Anadir 6 gr de Calcic y pasar por un túrmix

En dos litreras limpias añadir: en la primera 1 lt de agua purificada y reservar, en la segunda añadir 1 lt de agua y gr de Gluco AC dejar reposar por 24 horas en la nevera

Al siguiente día Tener listo materiales para esferificación (cuchara para esferificación), cucharas medidoras. Con la preparación lista de leche de tigre verter un poco en la cuchara

50 lt jugo Taxo
50 lt jugo maracuyá

Crocante de Piel

Brujo:

500 gr Piel Brujo
10 gr Ají Troceado
5 gr Sal Crisal

Salsa de Bollo:

100g plátano verde
Barragán
10 g aceite achiote
3 g cebolla Blanca
5 g pimiento verde
5 g ajo pelado
30 g maní pasta
10 lt agua lourdes

medidora y soltarla en el agua de Gluco Ac durante un minuto sacarla y ponerla en el mismo jugo de leche de tigre reposar y servir.

Crocante de Piel Brujo:

Precalear el horno a una temperatura de 180 °C, Usar una lata y un silpac, ubicar la piel del brujo limpia, espolvorear ají y sal, cubrir con otro silpac y añadir peso dejar hornear por 15 min

Sacar dejar enfriar trocear y servir.

Salsa de Bollo:

Realizar un refrito con la cebolla blanca, ajo pelado añadir aceite, salpimentar rayar el verde y añadir en el sartén cuando este a media cocción verter agua de Lourdes con maní, la textura que debe tener es cremosa.

ANEXO C: Mimus

Pulpo Parrillera

Realizado por:	Jahelia Armas y Jeymili Vilca
Tipo:	Entrada Caliente
Porciones:	10

Ingredientes:

Pulpo Sous Vide:

1 kg Pulpo Entero
10 gr laurel Seco
500 gr Mantequilla
20 gr Tomillo fresco
Sal pimienta

Chimichurri:

1 Lt Oliva virgen
50 gr romero Fresco
80 gr ajo pelado
50 gr tomillo fresco

Bernesa:

7 u Huevos
250 gr mantequilla
5 gr estragón seco
50 mlt Limón Meyer

Salsa ají y pimientos

mix:

100g Ají amarillo nacional
50 gr de pimiento rojo
1 lt de aceite oliva virgen
20 gr cebolla blanca
10 gr ajo pelado

Causa de Papa:

Preparación:

Pulpo Sous Vide:

Limpiar el pulpo y darle la forma de un cilindro con ayuda de papel film dentro del pulpo añadir, laurel, mantequilla, tomillo, sal pimienta.

En una olla grande verter agua y ubicar el termo circulador a 70 ° C, Cuando la olla alcance la temperatura poner los cilindros de pulpo y cocinar por 4 horas. Luego de este tiempo sacar y reservar en un congelador.

Chimichurri:

En un bol picar ajo, tomillo y romero, mezclar, luego verter aceite y reservar en una funda al vacío.

Bernesa:

Separar yemas en un bol y hacer baño maría mezclar las yemas hasta tener punto letra y añadir poco a poco la mantequilla no parar de batir hasta tener una textura untuosa y cremosa alrededor de 7 minutos luego quitar el bol del fuego añadir limón y estragón dejar enfriar y se puede servir.

Salsa aji y pimientos mix:

Confitar el ají amarillo limpio y sin pepas durante 3 horas luego sacar el ají y licuar con 1 diente de ajo y cernir, por otro lado, tatemar los pimientos, limpiarlos cortarlos en pluma y hacer un refrito con la cebolla blanca turbear y licuar mezclas las dos preparaciones y sal pimentar.

Causa de Papa:

Confitar el ají y cernir, cocinar con abundante agua las papas amarillar durante 20 min tapadas luego de el tiempo estimado

50 gr aji amarillo nacional.

1 kg de papas amarillas

15 gr jugo limón Meyer

Sal pimienta.

Crocante de Velouté:

30 gr caldo Velouté

10 gr Harina

60 gr Aceite.

machucar las papas juntar con jugo de limón la pasta de ají y salpimentar dar la forma cuadrada y refrigerar.

Crocante de Velouté:

Mixear estos ingredientes, en una hornilla ubicar un sartén de teflón y calentar la temperatura del sartén debe ser media caliente, usar 20 mlt de esta cantidad y dejar que tenga la forma sacar y poner en papel para que absorba la grasa y esta listo para servir.

ANEXO D: Vannamei

Vannamei

Realizado por:	Jahelia Armas y Jeymili Vilca
Tipo:	Plato fuerte
Porciones:	Pax 10

Ingredientes:**Pasta :**

500g harina
500g sémola
30 gr sal
12und huevos
30gr tinta de calamar

Relleno de camarón:

1 kg camarón
40 g cebollín
40 g ajo pelado
40 gr pimiento amarillo
40 gr pimiento rojo
400 gr crema de leche

Bisque de camarón:

700g cascaras de camarón
20 g ajo pelado
1 Lt fumet
20 gr tomillo fresco
20 ml aceite oliva
70 gr tomate pomodoro
10 gr pimenton español
100 gr echalotes
50 gr zanahoria
200 ml vino blanco

Langostino:

1kg Langostino

Preparación:**Pasta:**

Mezclar todos los secos, añadir las yemas de los huevos y la tinta de calamar. Amasar hasta que la tinta se disperse y la masa esta suave. Envolver en film y llevar al frio por unas horas.

Relleno de camarón:

Picar en cuadros el camaron y conservar, picar los pimientos y el ajo en brunoise y sofreír. Una vez estén cocinados añadir el camaron y la crema de leche. Cocinar por 7 min aproximadamente. Finalmente añadir el cebollín y sal pimentar al gusto.

Bisque de camarón:

Cortar en cuadros la zanahoria, ajo, y echalotes, los cocinamos con aceite de oliva. Una vez estén bien cocinados se aumentan las cascaras de camarón. Cuando las cascaras hayan cogido un color rosado se flamea con vino blanco, dejar que se evapore el alcohol. Añadir el fumet, pimentón, tomillo y pomodoro, mezclar y dejar que se reduzca. Licuar para poder sacar el mayor provecho de las cascaras y tamizar. Finalmente añadir sal al gusto.

Langostino:

Sal pimentar al langostino al gusto, llevarlo a la plancha con mantequilla por 4 min

Aire de limón:

Añadir la lecitina a la pulpa de limón y mezclar con un mixer hasta obtener el aire

Sal
Pimienta

Aire de limón:

1ml pulpa de limón
5 gr lecitina



ANEXO E: Albariño

Albariño

Realizado por:	Jahelia Armas y Jeymili Vilca
Tipo:	Postre
Porciones:	Pax 10

Ingredientes:

Cremoso de coco :

150 gr Leche de coco
105 gr Crema de leche
3 und Yemas
25 gr Azúcar

Sorbete de limón:

110 ml jugo de limón
273 ml agua
70 gr azúcar
30 gr glucosa atomizada
3 gr estabilizante de sorbete

Compota de frutos

rojos:

80g Frambuesa
80g Mora
80g Frutilla
25g Azúcar
40 gr zumo de limón

Crumble:

100g harina
100g mantequilla
100g azúcar
10g pimienta dulce
10g pimienta rosada
10g pimienta Sichuan

Frutas infusionadas:

100g supremas de naranja americana

Preparación:

Cremoso de coco:

Realizar una crema inglesa con los cuatro primeros ingredientes y agregar la gelatina hidratada 5 veces su peso en agua. Perfeccionar la emulsión con ayuda del túrmix.

Sorbete de limón:

Mezclar la glucosa, el azúcar y el estabilizante. Poner el agua a calentar e ir añadiendo la mezcla de polvos. Llevar a 85° C, enfriar en baño inverso y dejar madurar en refrigeración un mínimo de 8 horas. Añadir los jugos y perfeccionar la mezcla con un Mixer de inmersión, reposar 30 minutos más. Pasar por la máquina de helados y guardar en congelación.

Compota de frutos rojos:

Picar las frutillas y colocar todos los frutos rojos en el sartén caliente con la piel de limón. Cuando este bien caliente agregar el zumo de limón y dejar cocinar hasta evaporar el líquido sin perder la estructura de la fruta

Crumble:

Llevar todos los ingredientes a una kitchenaid, mezclar a velocidad baja hasta obtener una masa arenosa. Congelar la masa y hornear a 160 C por 12 – 15 min

Frutas infusionadas:

Llevar todas las frutas a una funda y llevarlos al vacío, dejar que se infusione por 2 horas y usar

100g frambuesa
100 g arándano
50 ml Albariño

