

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

Corazón y legado: cuatro siglos de sabor

**Andrea Bernarda Díaz Guíñez
Said Sebastian Coba León**

Gastronomía

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

Quito, 8 de diciembre de 2024

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Corazón y legado: cuatro siglos de sabor

Andrea Bernarda Díaz Guíñez

Said Sebastian Coba León

Nombre del profesor, Título académico

Ana Lobato Font, Profesora

Quito, 8 de diciembre de 2024

© 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: Andrea Bernarda Díaz Guíñez

Código: 00340225

Cédula de identidad: 1720098001

Lugar y fecha: Quito, 8 de diciembre de 2024

Nombres y apellidos: Said Sebastián Coba León

Código: 00321820

Cédula de identidad: 1724734684

Lugar y fecha: Quito, 8 de diciembre de 2024

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

Este trabajo de investigación explora la fusión gastronómica entre Ecuador y tres naciones europeas: España, Francia e Italia. A través de un menú degustación de cuatro tiempos, se examina cómo las técnicas e ingredientes europeos se entrelazan con la cocina tradicional ecuatoriana, creando una expresión gastronómica que honra ambas herencias y culturas. La investigación aborda la importancia histórica de estas influencias, las técnicas culinarias empleadas y los ingredientes y sabores de cada preparación. El menú resultante demuestra cómo la fusión consciente puede preservar la autenticidad cultural del Ecuador mientras la innovación gastronómica es impulsada con técnicas extranjeras.

Palabras Clave: gastronomía ecuatoriana, técnicas europeas, alta cocina, innovación culinaria, patrimonio gastronómico, menú degustación, experiencia gastronómica.

ABSTRACT

This research work explores the gastronomic fusion between Ecuador and three European nations: Spain, France and Italy. Through a four-course tasting menu, it examines how European techniques and ingredients intertwine with traditional Ecuadorian cuisine, creating a gastronomic expression that honors both heritages and cultures. The research addresses the historical significance of these influences, the culinary techniques employed, and the ingredients and flavors of each preparation. The resulting menu demonstrates how conscious fusion can preserve Ecuador's cultural authenticity while gastronomic innovation is driven by foreign techniques.

Key Words: ecuadorian gastronomy, european techniques, haute cuisine, culinary innovation, gastronomic heritage, tasting menu, gastronomic experience.

TABLA DE CONTENIDO

1.INTRODUCCIÓN.....	10
2.DESARROLLO.....	12
2.1 Historia de la influencia europea en el Ecuador	12
2.2 Análisis de las tres culturas culinarias principales	14
- Influencia española	14
- Influencia francesa	15
- Influencia italiana.....	15
3. Creación del menú	16
3.1 Concepto y filosofía	16
3.2 Proceso creativo	16
3.3 Análisis por plato	17
- Tapas peninsulares	17
- L'hornado a la française	18
- Encocado di mare	19
- Armonía	20
3.4 Técnicas culinarias tradicionales y extranjeras	20
- Tapas peninsulares: España y Ecuador	21
- L'hornado a la française: Francia y Ecuador.....	22
- Encocado di mare: Italia y Ecuador.....	24
- Armonía: España, Italia, Francia y Ecuador.....	26
4.CONCLUSIONES.....	29

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	31
ANEXO 1. Primera entrada.	34
ANEXO 2: Segunda entrada.....	37
ANEXO 3: .Plato Fuerte.	40
ANEXO 4: Postre.	43
ANEXO 5: Jueces de degustación.....	46
ANEXO 6: Calificación de degustación.....	46

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Primera entrada: Rectángulos crocantes de paella, langostino curado, emulsión de ají de tomate de árbol y cremoso de aguacate.....	18
Figura 2. Segunda entrada: Terrina de papa con mantequilla noisette confit de pato, gel de agrio, crudités y piel crocante.....	19
Figura 3. Plato fuerte: Tortellonis rellenos de camarón y plátano verde, salsa de encocado con maní, pesto de cilantro, ralladura de limón y teja de queso.....	19
Figura 4. Postre: Mousse de queso crema ahumado núcleo de chocolate 56%, bizcocho cuchara remojado en café, crumble de macambo, maní y chocolate, coulis de mortiño y cubos de plátano.....	20

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía, ese lenguaje universal que nos conecta a través de los sentidos, ha evolucionado a lo largo de la historia, moldeada por las culturas, las tradiciones y las migraciones. Hoy en día, asistimos a un fenómeno global que ha revolucionado la manera en que entendemos y disfrutamos la comida: la fusión gastronómica. Este apasionante proceso, que consiste en la combinación de elementos de diferentes tradiciones culinarias, ha dado origen a una nueva generación de platos que desafían los paladares y expanden nuestros horizontes gustativos.

El presente trabajo de investigación se adentra en el fascinante mundo de la fusión gastronómica, centrándose en la exploración de las posibilidades creativas que surgen al combinar la rica y diversa cocina ecuatoriana con la refinada y sofisticada gastronomía europea. A través del desarrollo y evaluación de un menú de degustación innovador, se busca no solo satisfacer la curiosidad de los amantes de la buena mesa, sino también contribuir al conocimiento académico sobre la construcción de identidades culinarias híbridas y la dinamización de la escena gastronómica ecuatoriana.

La cocina ecuatoriana, con su amplia variedad de ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, representa un tesoro culinario de inmenso valor. Desde las alturas de los Andes hasta las profundidades de la Amazonía, Ecuador ofrece una despensa natural que ha inspirado a generaciones de cocineros. Sin embargo, esta rica tradición culinaria ha sido a menudo subestimada y no ha logrado alcanzar el reconocimiento internacional que merece.

Por otro lado, la cocina europea, con su larga historia y su influencia en la gastronomía mundial, ha establecido estándares de calidad y sofisticación que son ampliamente reconocidos. Este intercambio de culturas culinarias representa una oportunidad única para revitalizar la cocina ecuatoriana, otorgándole un carácter más contemporáneo y atractivo para un público global.

Al mismo tiempo, permite enriquecer las técnicas de la cocina europea con nuevos sabores y texturas, ampliando el horizonte culinario de los consumidores.

La fusión gastronómica va más allá de la simple combinación de ingredientes. Es un proceso creativo que implica la reinterpretación de recetas tradicionales, la adaptación de técnicas culinarias y la búsqueda de nuevos equilibrios de sabor. Al fusionar cocinas tan diferentes como la ecuatoriana y la de tres países europeos, se abre un abanico de posibilidades infinitas para la experimentación y la innovación.

2. DESARROLLO

2.1 Historia de la influencia europea en el Ecuador

Para iniciar, la influencia europea en el Ecuador es el resultado de un proceso histórico bastante complejo que se remonta a la conquista española en el siglo XVI. Como es conocido, la conquista marcó profundamente la estructura social, cultural y económica de nuestro territorio. Desde la llegada de los españoles en el año 1534, liderados por Sebastián de Benalcázar, comenzó una transformación radical que no solo modificó las estructuras políticas preexistentes, sino que introdujo nuevos elementos lingüísticos, religiosos, gastronómicos y sociales que configurarían más tarde la identidad ecuatoriana.

La colonización española fue el primer y más profundo contacto europeo con el Ecuador. Los españoles establecieron un sistema colonial basado en la encomienda y el tributo y también trajeron consigo elementos como el idioma castellano, la religión católica, nuevos cultivos, nuevos productos, técnicas agrícolas y ganaderas y una estructura social jerárquica que reemplazó los sistemas de organización que poseían los indígenas. La fundación de ciudades como Quito, Cuenca y Guayaquil siguió patrones urbanísticos europeos con plazas centrales, iglesias y edificios que reflejaban el modelo arquitectónico español de la época. (Klassen, C. 2024)

Posteriormente durante el siglo XIX y principios del XX, otras influencias europeas comenzaron a penetrar en la sociedad ecuatoriana. La influencia francesa en Ecuador fue particularmente notable durante el período conocido como la “república plutocrática” (1860-1925), una época marcada por la creciente economía del cacao. Durante este período, la élite ecuatoriana miraba a París como el modelo de civilización y progreso. La cultura francesa entró en diversos aspectos de la vida social y cultural. En el ámbito intelectual las ideas de la Ilustración francesa y los movimientos filosóficos influenciaron significativamente el

pensamiento político y educativo ecuatoriano. Pensadores e intelectuales ecuatorianos como Juan Montalvo fueron inspirados por escritores franceses, adoptando no solo su estilo literario sino también sus ideales de libertad, igualdad y republicanism. Las bibliotecas de la élite se llenaron de obras francesas y el francés se convirtió en un idioma de prestigio, símbolo de refinamiento cultural.

Por otra parte, la influencia italiana, aunque menos prominente que la francesa, fue igualmente significativa en el Ecuador. Los inmigrantes italianos llegaron principalmente a finales del siglo XIX y principios del XX, estableciéndose en varias regiones del país. En Guayaquil, Quito y provincias como Imbabura, estas comunidades introdujeron importantes contribuciones. En el ámbito económico, los inmigrantes italianos fueron pioneros en diversas industrias. Establecieron fábricas de textiles, implementaron técnicas agrícolas y culinarias innovadoras y contribuyeron al desarrollo de la industria manufacturera. En ciudades como Otavalo, familias italianas jugaron un papel sumamente importante en el desarrollo de la industria textil, aportando con nuevas técnicas de tejido y producción. Además, la comunidad italiana dejó una huella importante en la educación y la cultura. Fundaron escuelas, introdujeron métodos pedagógicos y contribuyeron especialmente al desarrollo artístico y musical del país. (Quillupangui, S. 2020)

Para finalizar, las influencias europeas en el Ecuador revelan un proceso de transformación cultural profundo que va más allá de la simple adopción de prácticas externas. Cada una de estas herencias europeas ha contribuido de manera singular a la construcción de la identidad ecuatoriana. Ecuador a lo largo de los años ha reinterpretado creativamente estas influencias, generando un mestizaje cultural único dándonos como resultado una identidad nacional rica, diversa y en constante evolución. La verdadera riqueza de una sociedad radica en su capacidad de absorber, transformar y crear a partir del encuentro de diferentes culturas y tradiciones. A

continuación, se analizarán a profundidad estas influencias europeas ya enfocadas en el ámbito gastronómico y culinario.

2.2 Análisis de las tres culturas culinarias principales

- *Influencia española*

Como se mencionó anteriormente, la conquista española marcó un punto clave también en la gastronomía ecuatoriana. En las diferentes regiones del país, los conquistadores introdujeron una transformación alimentaria completa. Entre los años 1534 y 1600, llegaron productos que cambiaron por completo la dieta local por ejemplo el trigo, la cebada, la caña de azúcar, los limones y particularmente el ganado vacuno, ovino y porcino.

Las técnicas culinarias españolas se adaptaron rápidamente al territorio. En los monasterios quiteños y en las cocinas de las haciendas coloniales de la sierra fue en donde más se cocinaba y se desarrollaba la fusión gastronómica de la conquista. El sofrito o refrito, técnica fundamental de la cocina española, se combinó con productos locales como papas, maíz y ají, creando nuevos sabores. Varios platos emblemáticos de la cocina ecuatoriana como lo son las empanadas, el hornado, la fritada, los panes y los secos tienen elementos y raíces españolas. De hecho, el consumo de pan era casi inexistente antes de la conquista y se convirtió en un elemento principal en la dieta de los ecuatorianos. Además, técnicas de conservación que conocemos bien hoy en día como el salado, ahumado y curado de carnes fueron traídas por los españoles.

Algunos lugares específicos de nuestro país como Latacunga, Cuenca y Riobamba se convirtieron en epicentros de esta transformación culinaria. Las órdenes religiosas como los jesuitas y los franciscanos jugaron un papel muy importante en la introducción y adaptación de las técnicas y los productos europeos. (Klassen, C. 2024)

- *Influencia francesa*

La influencia francesa gastronómica llegó a Ecuador principalmente entre 1860 y 1940 en la época de la República Cacaotera. Guayaquil, como principal puerto de exportación de cacao, fue el centro de esta influencia culinaria. Familias adineradas de ese entonces viajaban regularmente a París y al regreso traían consigo chefs, técnicas culinarias y conceptos gastronómicos que llamaban su atención de Francia.

Entre 1890 y 1920 se produjo la mayor inmigración de cocineros y pasteleros franceses al Ecuador. Varios restaurantes y salones de té en Guayaquil y en Quito empezaron a popularizar técnicas de la cocina francesa y se introdujeron nuevos conceptos como la “mise en place”, las salsas madres y métodos de cocción novedosos (gratinado, confitado). La elaboración de croissants, merengues, cremas y tortas revolucionaron la cultura de los postres en el país.

En general, la influencia francesa en el Ecuador se caracteriza por su refinamiento técnico y su impacto en la alta cocina y la repostería, así como también por la transformación de la presentación y el servicio de los platos. (Child, J., Bertholle, L., & Beck, S. 2011)

- *Influencia italiana*

Por último, la influencia italiana en la gastronomía ecuatoriana es especialmente notable en la introducción y adaptación de técnicas de pastas, pizzas y una cultura culinaria basada en la familia y la reunión alrededor de la mesa.

Los inmigrantes italianos llegados principalmente a Guayaquil a finales del siglo XIX y principios del XX, trajeron consigo las técnicas de elaboración de pastas frescas y masas para pizzas y panes con fermentación. Los restaurantes y panaderías fundados por familias italianas se convirtieron en puntos centrales de la vida urbana en ciudades como Quito y Guayaquil. La pasta fresca hecha a mano, el uso de tomates para salsas, la elaboración de quesos y embutidos

y la cultura del aperitivo fueron integrados en la gastronomía local. Por otro lado, los italianos introdujeron esta manera de entender la comida como un momento de reunión familiar, de celebración y de conexión social basado en la simplicidad y la calidad de los ingredientes utilizados en su cocina.

3. Creación del menú

3.1 Concepto y filosofía

El concepto fundamental de este menú nace de la motivación de crear un puente tangible entre las tradiciones culinarias ecuatorianas y europeas. Quisimos crear una experiencia que celebre el rico tapiz gastronómico de Ecuador, tejido con hilos de influencias Europeas. Este menú es un homenaje a la historia compartida entre Ecuador y España, Francia e Italia. Cada plato cuenta una historia de encuentro cultural, técnicas ancestrales que se fusionan con ingredientes y sabores autóctonos creando una sinfonía de sabores que resulta familiar y a la vez sorprendentemente nueva al paladar ecuatoriano.

La base filosófica del menú se arraiga en la preservación de la identidad ecuatoriana mientras se incorporan técnicas europeas de manera respetuosa y significativa. Es un diálogo entre culturas que busca mantener una conexión emocional con la memoria gastronómica de los diversos países.

3.2 Proceso creativo

El desarrollo de este menú implicó un extenso proceso de investigación y experimentación. Iniciamos analizando platos, sabores e ingredientes ecuatorianos de cada región (costa, sierra y amazonía) que personalmente nos encantan y representan nuestra cultura. A continuación, elegimos los platos ecuatorianos que queríamos representar en cada tiempo de nuestro menú e

investigamos sobre países europeos que hayan tenido una gran influencia gastronómica en nuestro país. Fue así como elegimos España, Francia e Italia y decidimos que cada tiempo tendría técnicas o recuerdos de un país de Europa fusionado con sabores e ingredientes del Ecuador. El proceso creativo en general se desarrolló a través de varias pruebas y ajustes en donde cada elemento fue cuidadosamente considerado no solo por su sabor individual, sino por su contribución al conjunto. La retroalimentación e investigación constante y la disposición a evolucionar cada plato fueron fundamentales para alcanzar nuestro equilibrio deseado entre la tradición y la innovación.

3.3 Análisis por plato

A continuación, se hará una descripción y un análisis de cada tiempo de nuestro menú basado en el concepto planteado. Este menú es más que una serie de platos; es un viaje a través del tiempo y las culturas. Es una celebración de cómo Ecuador ha tomado influencias extranjeras y las ha transformado en algo único y hermoso. Cada bocado es una invitación a reflexionar sobre nuestra historia compartida y a saborear el resultado de siglos de intercambio cultural y culinario.

Tapas peninsulares

Este viaje comienza con España, la nación que primero tuvo gran influencia en la cocina ecuatoriana. Este plato reinventa el clásico arroz con camarón ecuatoriano, transformándolo en una experiencia de tapas españolas. El arroz bomba, típico de la paella valenciana, se presenta en rectángulos crocantes simulando el socarrat. Un langostino curado y laminado corona esta preparación junto a una emulsión de ají de tomate de árbol y un cremoso de aguacate. A pesar de tener las técnicas españolas en la cocción del arroz y el curado del marisco, estas tapas nos recuerdan a un bocado de arroz con camarón con mayonesa y aguacate típico de la costa ecuatoriana.



Figura 1. Primera entrada: Rectángulos crocantes de paella, langostino curado, emulsión de ají de tomate de árbol y cremoso de aguacate.

L'hornado a la française

Nuestro segundo plato nos lleva a Francia, cuya influencia refinó la alta cocina ecuatoriana. Aquí el icónico hornado ecuatoriano se reinterpreta con técnicas francesas. La terrina de papa andina con mantequilla noisette rinde homenaje al tradicional llapingacho mientras que el confit de pato, sazonado como hornado, fusiona la tradición gala con los sabores andinos. El cuero del pato crujiente y el agrio nos recuerdan que en el corazón de esta creación late el espíritu del hornado ecuatoriano.



Figura 2. Segunda entrada: Terrina de papa con mantequilla noisette confit de pato, gel de agrio, crudités y piel crocante

Encocado di mare

Italia, con su profunda influencia en la costa ecuatoriana, inspira nuestro plato principal. La pasta fresca hecha a mano, emblema y tradición de la cocina italiana, se transforma en tortellonis que abrazan el sabor del camarón y el plátano verde ecuatoriano. La salsa de encocado, una joya de la cocina esmeraldeña, se fusiona con el pesto de cilantro, creando un puente directo entre el Mediterráneo y el Pacífico.



Figura 3. Plato fuerte: Tortellonis rellenos de camarón y plátano verde, salsa de encocado con maní, pesto de cilantro, ralladura de limón y teja de queso

Armonía

Nuestro viaje culmina con un postre que es un microcosmos de nuestro concepto. Esta pequeña joya culinaria fusiona técnicas francesas de pastelería con recuerdos y sabores españoles e italianos, todo envuelto con ingredientes del Ecuador. Cada técnica utilizada en este plato homenajea a la repostería de Francia. La mousse de queso crema ahumado evoca la tarta vasca española, mientras que el bizcocho remojado en café rinde homenaje al tiramisú italiano. El cremoso de chocolate ecuatoriano, el crumble de frutos secos (macambo, maní), el coulis de mortiño y los cubos de banano son un recordatorio de la biodiversidad del Ecuador. Todos estos elementos juntos hacen una armonía en el paladar del que lo pruebe.



Figura 4. Postre: Mousse de queso crema ahumado núcleo de chocolate 56%, bizcocho cuchara remojado en café, crumble de macambo, maní y chocolate, coulis de mortiño y cubos de plátano

3.4 Técnicas culinarias e ingredientes tradicionales y extranjeros

A continuación, se describirán a detalle las técnicas y los ingredientes utilizados en cada uno de los elementos de los platos del menú.

Tapas peninsulares: España y Ecuador

- **Rectángulos de arroz bomba:** Típico de la paella valenciana, aporta una textura crujiente y un sabor intenso. El arroz bomba es un arroz de grano corto y grueso y tiene la capacidad de absorber hasta 3 veces su volumen en líquido. La técnica consiste en hacer un sofrito con aceite de oliva, cebolla, ajo y tomate. Después se añade el arroz, se lo tuesta ligeramente para que absorba los sabores y se le agrega caldo y azafrán. La paella es un plato emblemático de la región de Valencia con raíces que se remontan al siglo XVIII. Originalmente era un plato de agricultores y trabajadores del campo que se preparaba con ingredientes locales disponibles y se cocinaba en una sartén grande llamada paella sobre fuego de leña. En el caso de nuestro menú, realizamos el arroz bomba en una paella con sofrito de manera tradicional y luego lo extendemos en bandejas, lo cortamos en rectángulos y le dimos una fritura profunda para adquirir la textura crocante clásica de este platillo y poder presentarlo en forma de tapas. (Albarrán, F. 2019)
- **Langostinos curados:** Técnica española que realza el sabor del marisco. Esta técnica consiste en seleccionar langostinos frescos de alta calidad completamente frescos y sin señales de deterioro. Se los lava con agua fría, se retiran las vísceras la cabeza y la cola y se cubre los langostinos con sal gruesa marina y azúcar. Dependiendo de la cantidad se deja reposar en frío entre 15-40 minutos, después se los enjuaga y ya están listos para disfrutar. El curado de mariscos en España tiene sus raíces en las comunidades costeras y originalmente este proceso surgió como un método de conservación antes de

que exista la refrigeración moderna. Los pescadores y marineros desarrollaron estas técnicas para preservar sus capturas.

- **Emulsión de ají de tomate de árbol:** Esta técnica fusiona la tradición española mediterránea de las emulsiones o mayonesas con el sabor de una salsa típica ecuatoriana. El tomate de árbol es una fruta originaria de los Andes con un sabor particular que se podría describir como ácido-dulce. La técnica de la emulsión está inspirada en las tradicionales mayonesas y aliolis españoles, utilizando como base huevo, aceite de oliva y ajo. En este caso le hemos agregado ají criollo y tomate de árbol para recordar los sabores del ají típico de la sierra ecuatoriana. Primero se procesa el ají con el tomate de árbol y los ajos hasta obtener una pasta. Después para la emulsión, se bate una yema de huevo y se agrega poco a poco el aceite en forma de hilo para finalizar con la pasta. (Jordan, M. 2024)
- **Creoso de aguacate:** Esta técnica bastante simple consiste en triturar aguacates con un poco de aceite de oliva, sal y jugo de limón para evitar la oxidación. El aguacate, originario de México y cultivado ancestralmente por civilizaciones precolombinas como los aztecas, es esencial en la gastronomía ecuatoriana. Ecuador es uno de los principales productores de aguacate en Sudamérica debido a sus condiciones climáticas y geográficas y para los ecuatorianos, especialmente en zonas rurales, el aguacate es parte de la dieta tradicional.

L'hornado a la française: Francia y Ecuador

- **Confit de pato:** Esta técnica culinaria tiene sus orígenes en el suroeste de Francia, específicamente en la región de Gascuña. El proceso tradicional

consiste en curar las presas del pato con sal gruesa y hierbas aromáticas para poder extraer la humedad y concentrar los sabores. Una vez curada la carne del pato, se lava y sumergen las presas en su propia grasa a una temperatura relativamente baja (entre 70 y 80 grados centígrados) durante varias horas. Este es un método de cocción y conservación que data de tiempos previos a la refrigeración y permite que la carne se cocine lentamente, volviéndose increíblemente tierna, mientras que la piel se transforma en un crocante color dorado y con mucho sabor. (Abautret, A. M. 2023). En el caso de nuestro menú, sazonomos el pato con especias y sabores ecuatorianos como achiote, ajo, cerveza y orégano para simular un hornado.

- **Terrina de papa andina:** Esta preparación representa la elegancia y la técnica de la alta cocina francesa y su poder en la transformación de ingredientes simples. La técnica de la terrina de papa tiene sus raíces en la gastronomía tradicional de regiones como Normandía y Borgoña en donde los productos agrícolas son tratados con mucho respeto. El proceso inicia seleccionando las mejores papas y cortándolas en láminas muy finas casi transparentes, generalmente con una mandolina. Después, cada capa se va armando cuidadosamente, intercalando mantequilla avellanada, papa y sal marina. Se debe comprimir delicadamente cada capa para poder eliminar el aire y lograr una estructura compacta y uniforme. Para finalizar, se hornea, se corta en la forma y el tamaño deseado y se tuesta para obtener un color dorado crujiente en los bordes. En el caso de nuestro menú utilizamos esta técnica francesa para resaltar el sabor de la papa andina. (Scott, G. J. 1992).
- **Agrio ecuatoriano:** Esta preparación emblemática de la sierra ecuatoriana está ligada a la tradición culinaria de provincias como Cotopaxi, Tungurahua y

Chimborazo. El agrio acompaña tradicionalmente al hornado. Su técnica ancestral consiste en macerar cebollas rojas finamente cortadas en jugo de naranja agria o limón, panela y chicha. También se le agrega cilantro picado, tomate en cubos y ají criollo. Se deja reposar por lo menos durante 30-40 minutos para concentrar los sabores y encurtir las cebollas hasta obtener un sabor único entre ácido y dulce al mismo tiempo. En las cocinas tradicionales serranas cada familia tiene su receta o variación secreta del agrio que se transmite de generación en generación. El agrio es ideal para cortar la grasa del cerdo y refrescar el paladar. (El Diario. 2015)

Encocado di mare: Italia y Ecuador

- **Pasta fresca:** La técnica de la pasta fresca se remonta a civilizaciones muy antiguas con orígenes que cuestionan el mito de Marco Polo como único introductor en Europa. Existen evidencias arqueológicas que sugieren que los etruscos ya preparaban una especie de pasta de trigo en el siglo III antes de Cristo. En Italia, la pasta se convirtió en un elemento fundamental de la gastronomía durante la Edad Media en donde originalmente era un alimento de lujo reservado para las clases más altas. Ciudades como Génova, Nápoles y Bolonia se convirtieron en los principales centros de producción y mejora de la técnica de la elaboración de la pasta fresca. La elaboración es bastante simple y consiste en mezclar huevos y harina hasta formar una masa. Se la deja reposar por un rato y luego se la estira y se le da la forma deseada. En cuanto a los Tortellonis, dice una leyenda que nacieron específicamente en la región de Emilia-Romaña y que su forma estaba inspirada en el obliquo de Venus. Varios cocineros de la época competían por crear los rellenos más creativos y

elaborados utilizando ingredientes locales como quesos, carnes y verduras. (Dickie, J. 2015). En nuestro caso, tomamos esta técnica italiana de la pasta fresca y la rellenamos con camarón triturado, plátano verde y queso para recordar sabores de la costa ecuatoriana.

- **Pesto:** El pesto tiene sus raíces en Génova, capital de la región de Liguria al noroeste de Italia. Su origen se remonta al siglo XVI, aunque ya existían técnicas similares de moles hierbas y condimentos desde la época del imperio romano. La palabra pesto deriva del término “pestâ” que significa machacar o triturar, haciendo una clara referencia al método de preparación. Cabe recalcar que el pesto era un alimento bastante simple realizado por agricultores y marineros que decidían aprovechar los ingredientes frescos de su entorno como lo eran la albahaca, el ajo, los piñones, el parmesano y el aceite de oliva. La primera receta de pesto que fue documentada y escrita aparece en un libro de cocina que data del año 1863 aunque la tradición oral es más antigua. La técnica consiste en colocar los ingredientes en un mortero e irlos aplastando poco a poco hasta formar una pasta verde llena de sabores. (Barbieri, A. 2023). Utilizamos esta técnica típica italiana reemplazando la albahaca por cilantro fresco para darle la combinación ecuatoriana.
- **Encocado:** El encocado es una preparación típica de la cocina afroecuatoriana, arraigada en la cultura gastronómica de las provincias de la costa como Esmeraldas. Sus raíces provienen del periodo colonial entre los siglos XVI y XIX cuando las comunidades africanas esclavizadas fueron obligadas a llegar a América. La técnica del encocado consiste en hacer un refrito con cebolla, pimientos y ajo, extraer leche de coco fresca y cocinarla para lograr una explosión de sabores. (Cheme, L. 2024). Decidimos agregarle maní a la salsa

de encocado ya que el maní es bastante utilizado en la costa ecuatoriana y junto al coco resulta en una combinación deliciosa.

Armonía: España, Francia, Italia y Ecuador

- **Mousse de queso crema ahumado:** La mousse es un postre cremoso y ligero que nace en Francia. La palabra mousse significa espuma en francés. Su origen se remonta a inicios del siglo XX, aunque las técnicas de batir los ingredientes para crear texturas aireadas son más antiguas. Las mousses se desarrollaron como una innovación culinaria y fueron los chefs franceses los pioneros en crear postres con esta textura suave y aireada utilizando técnicas de batido e incorporación de aire. Las primeras mousses eran generalmente de chocolate aprovechando la popularidad del ingrediente en la repostería europea. En la década de 1930 el chef Antoine Charial es considerado uno de los primeros en popularizar este postre elegante en los grandes restaurantes de Francia. La técnica consiste en batir ingredientes como crema y huevos para incorporar aire a la preparación y después mezclarlos con chocolate o el ingrediente del sabor que se desee. (Child, J., Bertholle, L., & Beck, S. 2011). En el caso de nuestro menú decidimos hacer una mousse de queso crema ahumado para recordar el sabor de una tarta vasca o tarta quemada española.
- **Bizcocho remojado en café:** La técnica del bizcocho remojado en café proviene del postre típico italiano Tiramisú. Dice la leyenda que se remojaba un bizcocho o galletas en café para que este postre sea estimulante y que sirva para levantar el ánimo y la energía en los burdeles de la época, pues de ahí proviene su nombre que en español significa levántame. Los historiadores culinarios le atribuyen el origen a la región de Treviso en Véneto durante la década de 1960.

Por otro lado, Alba Campeol, propietaria del restaurante Le Beccherie asegura que el creador del tiramisú fue el pastelero Roberto Linguanotto quien disfrutaba de experimentar con ingredientes tradicionales como el café. A pesar de ser un postre o una técnica relativamente nueva, rápidamente se convirtió en un ícono de la repostería italiana y cada región del país desarrolló su propia versión. (Ramis, S. 2024).

- **Crocante de macambo, maní y chocolate:** Decidimos crear un crocante con ingredientes típicos ecuatorianos para complementar los sabores de nuestro postre. El macambo es un pariente cercano al cacao y es originario de las regiones tropicales de América. En Ecuador, especialmente en zonas amazónicas y costeras, ha sido utilizado tradicionalmente por comunidades indígenas. Estas comunidades lo aprovechaban tanto como alimento como en preparaciones medicinales. (El Oriente. 2024,). Por otro lado, el maní, introducido durante el periodo colonial, se adaptó rápidamente a los suelos ecuatorianos. Las provincias de Manabí y Guayas fueron fundamentales en su cultivo, desarrollando técnicas de siembra y procesamiento que convirtieron al maní en un producto agrícola muy importante en el país. Por último, el chocolate ecuatoriano tiene denominación de origen mundial gracias al cacao fino de aroma. Este cacao endémico de Ecuador se caracteriza por su sabor único y complejo.
- **Coulis de mortiño:** El coulis es un término derivado del verbo francés “couler” que significa fluir. Es una técnica culinaria francesa con raíces en la gastronomía medieval. Originalmente se utilizaba el coulis como una salsa suave y delicada en las cocinas de la nobleza y evolucionó de ser un método artesanal hasta convertirse en una técnica sofisticada de la alta cocina. El coulis

consiste en un puré fino y cernido que puede ser de frutas o verduras que se obtiene mediante la trituración y el tamizado de los mismos. En este menú nosotros decidimos utilizar la técnica del coulis con mortiños. Los mortiños son frutos nativos de los páramos ecuatorianos con una gran historia en las comunidades indígenas de la región andina. Estas pequeñas bayas oscuras han sido parte de la dieta y la medicina tradicional de los pueblos originarios de la sierra durante siglos, mucho antes de la llegada de los españoles. Los Quechuas consumían el mortiño en fresco y en infusiones y lo empleaban para tratar diversas enfermedades como problemas digestivos y afecciones respiratorias. El mortiño crece de forma silvestre entre los 2500 y los 4000 metros de altura sobre el nivel del mar principalmente en las provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Azuay. Hoy en día, después de varias investigaciones, se valora el mortiño por sus propiedades nutricionales siendo reconocido como un superalimento rico en antioxidantes, vitaminas y minerales. (Coba, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E., & Huachi, L. 2012).

4. CONCLUSIONES

Este trabajo de investigación ha explorado las fascinantes posibilidades que surgen al fusionar la rica tradición culinaria ecuatoriana con las sofisticadas técnicas y sabores de la cocina europea. A través del diseño y la implementación de un menú degustación innovador, hemos demostrado cómo la gastronomía puede ser un puente que conecta culturas y celebra la diversidad. Al entrelazar ingredientes autóctonos con técnicas culinarias extranjeras, hemos creado una experiencia gastronómica única que no solo satisface el paladar, sino que también enriquece nuestra comprensión de la identidad culinaria ecuatoriana.

La exitosa ejecución de este menú, con la venta de 228 porciones, demuestra el gran interés y aceptación del público por esta propuesta gastronómica. Además, la calificación máxima otorgada por el jurado en la degustación es un testimonio del dominio técnico y la creatividad de los chefs involucrados. Cada plato fue concebido como una obra de arte culinaria, donde la técnica se combinó con la pasión para crear sabores que evocan emociones y transportan al comensal a un viaje sensorial.

Este menú es más que una simple combinación de ingredientes; es una expresión de la identidad de los chefs creadores, quienes han plasmado su corazón y alma en cada bocado. Al fusionar sus conocimientos y habilidades con los sabores de Ecuador y Europa, han logrado crear una experiencia gastronómica inolvidable que trasciende las fronteras culturales.

La fusión gastronómica propuesta en este estudio no solo es una celebración del pasado, sino también una inversión en el futuro. Al promover la experimentación y la innovación en la cocina, estamos contribuyendo a posicionar a Ecuador como un destino gastronómico de renombre internacional. Además, esta propuesta abre nuevas oportunidades para la

valorización de los productos locales, la generación de empleo y el fortalecimiento de las comunidades productoras.

En conclusión, este trabajo demuestra que la fusión gastronómica es una herramienta poderosa para preservar la herencia culinaria, promover la innovación y construir un futuro más sostenible y equitativo. Al abrazar la diversidad y celebrar nuestras raíces, podemos crear una gastronomía ecuatoriana que sea a la vez auténtica y global.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abautret, A. M. (2023, 12 enero). *Gastronomía francesa: El confit de pato - Anne Marie Abautret*. L'encrier Vert. <https://annemarieabautret.com/blog/gastronomia-francesa-el-confit-de-pato/>
- Ainsa, A., Marquina, P., Beltrán, J. A., & Calanche, J. (2021). Pasta, un arte con mucha ciencia. *RiuNet*. <https://doi.org/10.4995/egem2021.2021.13365>
- Albarrán, F. (2019, 16 agosto). *El insospechado origen de la paella*. Revista Travesías | Inspiración Para Viajeros. <https://www.travesiasdigital.com/comida/historia-paella-origen-variaciones-cocina-espanola/#:~:text=Historia%20de%20la%20paella,la%20com%C3%ADan%20por%20la%20tarde.>
- Barbieri, A. (2023, 30 noviembre). *¿De dónde viene el pesto?* <https://www.cervezasalhambra.com/es/mirador/recetas/de-donde-viene-pesto>
- Cheme, L. (2024, 29 noviembre). El encocado, un plato que refleja la identidad y resistencia de la cultura afro. *Diario Expreso*. <https://www.expreso.ec/actualidad/encocado-sabor-ancestral-esmeraldas-187462.html>
- Child, J., Bertholle, L., & Beck, S. (2011). *Mastering the Art of French Cooking, Volume 1: A Cookbook*. Knopf.
- Coba, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E., & Huachi, L. (2012). ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL MORTIÑO (*Vaccinium floribundum*) COMO ALIMENTO ANCESTRAL y POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL. *La Granja*. <https://www.redalyc.org/pdf/4760/476047400002.pdf>
- Dickie, J. (2015). *¡Delizia!: La historia épica de la comida italiana*. DEBATE.
- El Diario. (2015, 25 agosto). *El Hornado con Agrio*. El Diario Ecuador. <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/365739-el-hornado-con-agrio/#>

- El Oriente. (2024, 13 agosto). *Macambo, una fruta amazónica que conquista el paladar de chefs alrededor del mundo*. <https://www.eloriente.com/articulo/macambo-una-fruta-amazonica-que-conquista-el-paladar-de-chefs-alrededor-del-mundo/39531>
- Fried, M. (2013). *Un mundo de comida con los ingredientes del Ecuador*. Matías Cortese.
- Jordan, M. (2024, 31 octubre). Cómo hacer salsa alioli con la receta perfecta que evita los errores más comunes. *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20210916/7719760/10-errores-estropean-alioli-casero.html>
- Klassen, C. (2024, noviembre 6). Colonial Quito: Spanish Influence & Legacy Revealed. *Casa Gangotena Hotel Boutique en Quito*. <https://www.casagangotena.com/es/blog/consejos-de-viaje/comprender-el-quito-colonial/>
- Klassen, C. (2024b, noviembre 6). Colonial Quito: Spanish Influence & Legacy Revealed. *Casa Gangotena Hotel Boutique en Quito*. <https://www.casagangotena.com/es/blog/consejos-de-viaje/comprender-el-quito-colonial/>
- Nestlé, R. (2024, 25 junio). Coulis: el secreto para platos gourmet. *Recetas Nestlé*. <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-de-sabor/coccion-y-tecnica/coulis#:~:text=%C2%BFCU%C3%81L%20ES%20EL%20ORIGEN%20DEL,y%20sabor%20a%20las%20salsas.>
- Quillupangui, S. (2020). Los italianos en Ecuador. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.com/opinion/italianos-ecuador-opinion-columna-columnista.html>
- Ramis, S. (2024, 31 octubre). Tiramisú: cómo y cuándo nació su receta. *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/magazine/buena-vida/20221227/8654486/tiramisu-postre-nacio-65-anos-burdel-veneto.html>
- Roca, J., & Brugués, S. (2014). *La cocina al vacío*.

Scott, G. J. (1992). *Desarrollo de productos de raíces y tubérculos*. International Potato Center.

Sergio. (2022, 12 julio). *Mousse de chocolate: más que un delicioso postre, tiene una historia que contar*. Casa Otaegui. <https://pasteleriaotaegui.com/blog/mousse-de-chocolate-mas-que-un-delicioso-postre-tiene-una-historia-que-contar/#:~:text=El%20mousse%20aparece%20por%20primera%20vez%20en%201755&text=En%20este%2C%20se%20describ%C3%ADa%20que,hielo%20por%20aproximadamente%20dos%20horas>.

Tapia, E. R. (2022). *Mikuna: cocina tradicional ecuatoriana*. USFQ Press.

ANEXO 1: PRIMERA ENTRADA

Tapas Peninsulares

Realizado Andrea Díaz y Said Coba
por:

Tipo: Entrada

Porciones: 50 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Fondo de pato

4 ud Tomate
5 ud Dientes de ajo
3 ud Cebolla
3 ud Zanahoria
1 ud Pato
10 gr Tomillo
10 gr Romero
15 gr Pimienta

Subreceta 2: Paella

2.5 lt Fondo de pato
9 ud Tomate (rallado)
5 ud Dientes de ajo (rallado)
300 gr Pimentón
15gr Azafrán
500 gr Maicena
3 ramas de Romero

Preparación:

Subreceta 1:

En una olla grande, calienta un chorrito de aceite de oliva a fuego medio. Agregar el mirepoix y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que las verduras estén doradas y comiencen a caramelizarse. Este proceso concentra los sabores y aporta un color más profundo al fondo. Vierte agua fría sobre las verduras doradas hasta cubrir los huesos y retazos de pato. Añade las especias.

Lleva la olla a ebullición a fuego alto. Una vez que el líquido rompa a hervir, reduce el fuego al mínimo, cubre la olla y deja cocinar a fuego lento durante al menos 4 horas. Cuanto más tiempo cocine, más intenso será el sabor.

Idealmente, deja que el fondo se cocine durante 24 horas para obtener un sabor excepcional.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retira la olla del fuego y deja que se enfríe ligeramente. Cuela el fondo a través de un colador fino para eliminar los huesos y las verduras. Desecha los sólidos y reserva el fondo.

Subreceta 2:

En una paellera grande, calienta un buen chorro de aceite de oliva virgen extra a fuego medio-alto. Cubre el fondo con sal gruesa. Deja que el aceite se

300 gr Aceite de oliva

3 kg Arroz bomba

Subreceta 3:

Langostinos curados

5kg Langostinos

2 kg Sal

2 kg Azúcar

3 lt Agua

1kg Hielo

Subreceta 4: cremoso

de aguacate

3 ud aguacate

8 gr Sal

4 gr pimienta

10 gr aceite de oliva

Subreceta 5: Mayonesa

de ají de tomate de

árbol

3 ud tomate de árbol

6 gr Sal

4 gr pimienta

2 ud ají rocoto

2 ud huevo

700 gr aceite girasol

100 gr aceite de oliva

caliente y la sal se dore ligeramente, lo que aportará un sabor ahumado y profundo.

Mezcla la sal con el aceite y añade el pimentón, el ajo y el tomate rallados.

Cocina brevemente, removiendo constantemente, hasta que el pimentón suelte su aroma y el conjunto adquiera un color rojo intenso. No quemes el pimentón, ya que amargará el plato.

Vierte el fondo de pato en la paellera hasta llenarla casi por completo. Deja que el líquido hierva a fuego alto y reduce a fuego medio. Repite este proceso una segunda vez para concentrar los sabores.

Una vez reducido el fondo, agrega el arroz bomba y mezcla bien para que se impregne de los sabores. Vierte más fondo de pato hasta cubrir el arroz aproximadamente 2 cm. Agrega el azafrán.

En un recipiente pequeño, disuelve la maicena en un poco de agua fría hasta obtener una pasta suave. Vierte esta mezcla en la paellera y cocina a fuego alto durante aproximadamente 12 minutos, removiendo constantemente, hasta que el arroz esté cremoso y el líquido se haya absorbido casi por completo luego lo dejamos 5 minutos más a fuego medio y 5 minutos más a fuego bajo.

Retira la paellera del fuego, coloca las ramas de romero fresco y cubre con papel de aluminio. Deja reposar durante 10 minutos para que los sabores se mezclen.

Una vez pasado el tiempo de reposo, extiende el arroz en una bandeja para que se enfríe rápidamente. Una vez frío, cubre con film transparente y congela.

Una vez que se haya congelado lo sacamos de nuestro molde y lo cortamos en rectángulos de aproximadamente 2.5cm de ancho y 5cm de largo

Subreceta 3:

Limpia y pela los langostinos, retirando el intestino y cualquier impureza.

Enjuaga bien con agua fría y escurre.

En una bandeja grande, mezcla partes iguales de azúcar y sal. Forma una cama con esta mezcla en el fondo de la bandeja. Coloca los langostinos sobre

la cama de sal y azúcar, asegurándote de que estén completamente cubiertos. Cubre con otra capa de la mezcla de sal y azúcar.

Lleva la bandeja al refrigerador y deja que los langostinos se curen durante al menos 2 horas. Este proceso extraerá el exceso de humedad y realzará los sabores.

Retira los langostinos del refrigerador y enjuaga suavemente con agua fría para eliminar el exceso de sal y azúcar. Coloca los langostinos en un recipiente con agua y hielo durante 20-30 minutos para detener el proceso de curado y enfriarlos.

Escurre los langostinos y sécalos con papel absorbente. Corta los langostinos en láminas finas y delgadas utilizando un cuchillo muy afilado.

Subreceta 4:

Corta los aguacates por la mitad, retira el hueso y extrae la pulpa con una cuchara. Coloca la pulpa de aguacate en una licuadora. Añade el jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Licúa hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Subreceta 5:

Lava bien los tomates de árbol y los ajíes rocoto. Retira las semillas y las venas de los ajíes, que es lo que le da el picante. Corta los tomates de árbol y los ajíes en trozos pequeños. Coloca los tomates de árbol, los ajíes, la sal, la pimienta y el diente de ajo en la licuadora. Licúa hasta obtener una pasta suave y homogénea. En el vaso de la licuadora, coloca los huevos y comienza a batir a baja velocidad. Mientras la batidora está en marcha, comienza a agregar el aceite de girasol en un hilo fino y constante. Continúa batiendo hasta que la mezcla espese y se forme la emulsión. Una vez que la mayonesa haya espesado, agrega el aceite de oliva y la mezcla de ají de tomate de árbol. Licúa por unos segundos más hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.

ANEXO 2: SEGUNDA ENTRADA

L'Hornado a la Francaise

Realizado

Andrea Díaz y Said Coba

por:

Tipo:

Entrada

Porciones:100 pax

Ingredientes:**Subreceta 1: Terrina de****papa**

30 kg papa

2 kg mantequilla

15 gr Sal

750 gr mapahuirá

Subreceta 2: confit de**pato**

2 ud pato

3 ud Dientes de ajo

100 lt jugo de naranja

5 gr tomillo

10 gr orégano

5 gr de pimienta

15 gr comino

5 gr de cilantro

5 gr de achiote

Preparación:**Subreceta 1:**

Pelar las papas y cortarlas en rectángulos perfectos aprovechando al máximo cada papa. Utilizar una laminadora para obtener un grosor uniforme de 2 mm. Sumergir las papas en agua con hielo para evitar que se oxiden.

Suavizar la mantequilla en una olla hasta que esta se disuelva y mezclarla con la mapahuirá hasta obtener una pasta homogénea.

Cubrir una bandeja para horno con papel encerado.

Colocar una capa de papas en la bandeja, superponiéndolas ligeramente.

Untar una capa generosa de mantequilla de mapahuirá sobre las papas.

Repetir este proceso hasta terminar con todos los ingredientes

(aproximadamente 10 capas), finalizando con una capa de papel encerado.

Cubrir la terrina con otra bandeja para horno y colocar un peso encima para compactar.

Introducir la terrina en el horno precalentado a 160°C con función de vapor.

La humedad dentro del horno debe ser del 100%.

Cocinar durante 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas y ligeramente doradas.

Retirar la terrina del horno y dejar enfriar unos minutos antes de cortar.

Subreceta 3: Gel de agrio

1lt base de agrio

7.5 gr agar gar

Subreceta 4: piel crocante de pato

piel de pato troceada
sal

pimienta

grasa de pato

Subreceta 5: Crudités De agrio

10 ud tomate de árbol

20 gr Sal

12 gr pimienta

2 ud ají rocoto

8 ud cebolla paiteña

3 cebolla blanca

2 lt de jugo de naranja

agria

100 gr panela

20 gr aceite de oliva

500 gr zumo de limón

15 gr de comino

20 gr de perejil

15 gr de cilantro

50 ml de vinagre blanco

Cortar las papas en porciones individuales. Espolvorear con sal marina.

Subreceta 2:

Lava bien el pato por dentro y por fuera.

Salpimienta por dentro y por fuera al gusto.

En un mortero, machaca los granos de pimienta, comino y los dientes de ajo.

En un bol, mezcla las especias molidas con el tomillo, orégano, cilantro, achiote y el jugo de naranja. Unta la mezcla de especias por toda la superficie del pato, tanto por dentro como por fuera. Asegúrate de que quede bien cubierto. Introduce el pato en una bolsa de vacío. Retira el exceso de aire y sella la bolsa.

Llena la olla del termocirculador con agua y programa la temperatura a 75°C.

Sumerge la bolsa con el pato en el agua y programa el tiempo de cocción para 8 horas.

Una vez transcurrido el tiempo, retira la bolsa del agua y deja enfriar el pato en la misma bolsa durante unos 30 minutos.

Una vez frío desmenuzar el pato.

Subreceta 3:

En un recipiente pequeño, mezcla el agar agar en polvo con el agua fría.

Deja reposar durante unos 10-15 minutos, o hasta que el agar agar se haya hidratado completamente y esté en grumos.

En una olla pequeña, calienta la base del agrio a fuego medio. Una vez que esté caliente, agrega la mezcla de agar agar hidratado y revuelve constantemente con un batidor de varillas hasta que el agar agar se disuelva por completo y la mezcla esté homogénea. Lleva la mezcla a ebullición y manténla durante 1 minuto, revolviendo constantemente para evitar que se pegue. Esto activará el agar agar.

Retira la olla del fuego y deja que la mezcla repose unos minutos para que pierda un poco de calor. Luego, vierte la mezcla en los moldes. Lleva los moldes al refrigerador y deja que el gel se solidifique completamente durante al menos 2 horas, o hasta que tenga una textura firme y elástica.

Una vez que esté firme pasamos a una licuadora de inmersión y lo licuamos hasta que tenga una textura tersa y lisa, lo pasamos por un colador y lo ponemos en un biberón para poder emplatar.

Subreceta 4:

Con un cuchillo afilado, separa la piel del pato, tratando de dejar la mayor cantidad de grasa adherida a la piel. Con un papel absorbente, retira el exceso de humedad de la piel. Espolvorea generosamente ambos lados de la piel con sal y pimienta negra recién molida.

Precalienta el horno a 160°C.

Coloca la piel de pato con la grasa hacia arriba sobre una rejilla colocada sobre una bandeja para horno. Esto permitirá que la grasa se derrita y se escurra.

Hornea durante unos 30-45 minutos, o hasta que la piel esté dorada y crujiente. La grasa se habrá derretido y la piel estará hinchada.

Subreceta 5:

En un bol, combina el tomate picado, la cebolla, el ají, el jugo de naranja, el cilantro, el perejil, el vinagre, la panela, el zumo de limón, el aceite y la sal. Revuelve bien todos los ingredientes para que se mezclen los sabores. Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos una hora para que los sabores se intensifiquen.

ANEXO 3: PLATO FUERTE

Encocado Di mare

Realizado

Andrea Díaz y Said Coba

por:**Tipo:**

Plato Fuerte

Porciones:

100 pax

Ingredientes:**Subreceta 1: Masa****Tortellonis**

2 kg de harina
16 huevos grandes
60 ml de aceite de oliva
extra virgen
10 gr aceite de achiote
10 gr de sal

**Subreceta 2: relleno de
camaron con plátano
verde y queso**

5 kg plátano verde
3kg queso crema
10 kg camarón pelado
comino

**Subreceta 3: pesto de
cilantro**

1 kg de cilantro fresco

Preparación:**Subreceta 1:**

En un bowl grande, crea una fuente con la harina.
En el centro, rompe los huevos, añade el aceite de oliva y la sal.
Mezcla los ingredientes a mano hasta formar una masa homogénea.
Amasa sobre una superficie enharinada durante al menos 10 minutos, hasta
obtener una masa suave y elástica.
Envuelve la masa en film plástico y deja reposar en la nevera durante al
menos 30 minutos.

Divide la masa en porciones más manejables.

Estira cada porción en una máquina laminadora hasta obtener láminas finas y
uniformes. El grosor ideal para tortellini es de aproximadamente 1 mm.

Subreceta 2:

Pela los plátanos y córtalos en trozos medianos.

Coloca los trozos de plátano en una olla con abundante agua salada y cocina
a fuego medio durante 20 a 45 minutos, o hasta que estén muy suaves.

Escurre bien y reserva.

Salpimenta los camarones y espolvorear con comino. Derrite la mantequilla
en una sartén a fuego medio y cocina los camarones hasta que estén rosados.
Reserva.

300 gr de nueces
 1 litro de aceite de
 oliva extra virgen
 500 gramos de queso
 parmesano rallado
 100 gramos de ajo
 Sal al gusto
 Pimienta al gusto

Subreceta 4: teja de

parmesano
 1 kg de claras de huevo
 2 kg de queso parmesano
 rallado finamente

Subreceta 5: Salsa de encocado

3 kg de coco rallado
 3 lt leche de coco en lata
 2 kg de cebolla paiteña
 2 kg pimienta verde
 1 kg pimienta roja
 30 gr sal
 15 gr pimienta
 20 gr comino
 50 gr de ajo
 100 gr de achiote en
 pasta
 500 gr de pasta de maní

Una vez que los plátanos y los camarones estén fríos, procesa cada uno por separado hasta obtener purés suaves.

Mezcla en un bol el puré de plátano, el puré de camarón y el queso crema. Ajusta la sal si es necesario.

Subreceta 3:

Lava muy bien el cilantro bajo agua fría y escúrralo completamente.

Retira los tallos y reserva solo las hojas.

En el procesador de alimentos, coloca el cilantro, las nueces, el ajo, el queso parmesano, una pizca de sal y pimienta.

Procesa a velocidad media hasta obtener una pasta gruesa.

Con el procesador en marcha, agrega el aceite de oliva en un hilo constante hasta obtener la consistencia deseada.

Subreceta 4:

Separa las claras de las yemas y reserva las claras.

Asegúrate de que los recipientes donde trabajarás estén completamente limpios y secos, ya que cualquier resto de grasa puede impedir que las claras monten.

En un bol grande, mezcla las claras de huevo con el queso parmesano rallado.

Utiliza una espátula para integrar los ingredientes de manera uniforme.

Colocamos la mezcla en los moldes que necesitamos.

Hornea las tejas durante 5-7 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes.

Retira del horno y deja enfriar.

Subreceta 5:

Coloca el coco rallado en una olla grande y cubre con agua caliente. Deja reposar durante 10 minutos para que se hidrate. Licúa la mezcla de coco y agua hasta obtener una pasta suave. Cuela la mezcla a través de un cernidor para extraer la leche. Reserva la leche y la pulpa.

En una olla grande, calienta aceite y sofríe la cebolla, el pimienta y el ajo hasta que estén transparentes.

Incorpora el achiote en pasta y cocina por unos minutos más para liberar su sabor.

Vierte la leche de coco casera sobre las verduras. Agrega sal, pimienta al gusto y agrega la pasta de maní.

Lleva a ebullición y cocina a fuego medio durante 20-25 minutos, o hasta que el pescado esté cocido y la salsa haya espesado.

Una vez cocido, licua una parte de la preparación para obtener una salsa más espesa y cremosa.

ANEXO 4: POSTRE

Armonía

Realizado por:	Andrea Díaz y Said Coba
Tipo:	Postre
Porciones:	100 pax

Subreceta 1: Mousse queso crema

ahumado

192 gr Leche
 150 gr Azúcar
 160 gr yemas
 4 gr vaina vainilla
 19 gr masa gelatina
 95 gr agua
 700 gr queso crema
 966 gr crema

Subreceta 2: Bizcocho cuchara

20 unidades de yemas de huevo
 375gr Azúcar
 20 und Claras de huevos
 375g Azúcar
 3125 gr Harina
 7.5g Polvo de hornear

Preparación:

Subreceta 1:

Hacemos la masa de gelatina, la pesamos y reservamos. Semi-montamos la crema de leche, reservamos en el frío hasta su uso.
 Aparte hacemos una crema inglesa con la leche, azúcar, vaina de vainilla y las yemas. Que llegue a 85 C, cuando llegué a la temperatura, sacamos del fuego y agregamos la masa de gelatina, no dejamos de mover hasta que se disuelva por completo y cernimos nuestra crema inglesa al bowl donde tenemos el queso crema. Mezclamos bien, para que no quede ningún grumo. Al final agregamos en forma envolvente y en 3 partes la crema de leche semi-montada.

Subreceta 2:

Blanquear las yemas de huevos con el primer peso de azúcar. Aparte, batir las claras y apretarlas con el segundo peso de azúcar. Fuera de la batidora, verter las yemas blanqueadas sobre las claras batidas. Mezclar con la

Subreceta 3: cumbre de chocolate, maní y macambo

250 gr mantequilla
 250 gr azúcar morena
 500 gr harina
 100 gr macambo
 300 gr maní
 100 gr almendra polvo
 300 gr ch.56%

Subreceta 4:almibar de café

2.5 litros de agua
 0,500 kg de café soluble
 0.800 kg de azúcar

Subreceta 5: Coulis de mortiño

1 kg de mortiños frescos
 200 gr de azúcar

Subreceta 6: cremoso de chocolate

250 gr Leche
 250 gr Crema
 100 gr Yema
 50 gr Azúcar
 300 gr Chocolate negro 56%

ayuda de una espátula de goma, al mismo tiempo añadir los polvos cernidos juntos. Verter el bizcocho sobre la lata engrasada con papel manteca en el fondo. Hornear a 185°C. 10 a 12 Min

Subreceta 3:

En un procesador ponemos la harina y los frutos secos. Procesamos, pero dejando pedazos de los frutos secos algo gruesos. Luego en un bowl pesamos todos los ingredientes juntos, menos el chocolate. Hacemos un arenado, horneamos a 160°C, hasta que nuestro crumble esté dorado. Sacamos del horno dejamos que se enfríe un poco y agregamos el chocolate previamente picado y mezclamos, con el calor restante el chocolate debe fundirse, Reservamos el crumble hasta su uso.

Subreceta 4:

En una olla grande, disuelve el café soluble en el agua caliente.

Añade el azúcar y mezcla hasta que se disuelva por completo.

Deja enfriar completamente.

Subreceta 5:

Lavar los mortiños y retirar cualquier ramita o hoja.

En una olla grande, colocar los mortiños y el azúcar.

Llevar a fuego medio y cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que los mortiños estén suaves y se hayan deshecho. Esto tomará alrededor de 15 minutos.

Licuar la mezcla hasta obtener una consistencia suave y homogénea.

Colar la mezcla a través de un colador fino para eliminar las semillas.

Dejar enfriar completamente antes de utilizar.

Subreceta 6:

Elaborar una crema inglesa con los primeros 4 ingredientes. Mientras la crema esté caliente agregar al chocolate picado y emulsionar (formando una ganache) para tener una mezcla lisa, brillante y elástica. Perfeccionar la emulsión con ayuda de un mixer de inmersión sin incorporar aire. Guardar en un recipiente hermético con papel film a piel. Cristalizar 12 horas en refrigeración.

ANEXO 5: JUECES DE DEGUSTACIÓN

Sebastián Navas	Coordinador de la carrera de gastronomía
Damián Ramia	Decano del Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo
Emilio Dalmau	Profesor de gastronomía
Luis Santamaría	Chef ejecutivo USFQ Catering
Ana Lobato	Profesora de gastronomía y tutora de tesis
Mario Jiménez	Profesor de gastronomía y chef ejecutivo de San Francisco Food Service

ANEXO 6: CALIFICACIÓN DE DEGUSTACIÓN

TARLA DE CALIFICACIÓN MENÚ DEGUSTACIÓN ESTUDIANTES MARCUS

Fecha: 04-06-2016 - 2017
Tema gastronómico elegido: COCINA ECUATORIANA
Nombre del estudiante: ANILKA DIAZ SAID - CABA

INTRODUCCIÓN DEL TEMA (/3):
Tema cultural Gastronómico: 3
Identificación de productos por zonas: 3
Fundamentos para la investigación: 3
Total: 9

PRIMER PLATO (/5):
Presentación: (Emplatado) 5
Creatividad: concepto 5
Textura: 5
Técnicas y Metodos de Cocción: 5
Sabor: 5
Total: 25
TEMPERATURA MAS COCANTE EN EL ARROZ
PERO A LA MINUTA

SEGUNDO PLATO (/5):
Presentación: (Emplatado) 5
Creatividad: concepto 5
Textura: 5
Técnicas y Metodos de Cocción: 5
Sabor: 5
Total: 25
SUPER RICO
MAS NECIO
CON DAR LA SAL

PLATO FUERTE (/5):
Presentación: (Emplatado) 5
Creatividad: concepto 5
Textura: 5
Técnicas y Metodos de Cocción: 5
Sabor: 5
Total: 25
SUPER!!

POSTRE (/5):
Presentación: (Emplatado) 5
Creatividad: concepto 5
Textura: 5
Técnicas y Metodos de Cocción: 5
Sabor: 5
Total: 25

EVALUACIÓN FINAL DEL PANEL (EXPERIENCIA TOTAL) (/2):
MENÚ CUMPLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DE UN MENÚ CREATIVO? SI ☒ NO ☐

TOTAL: 2

NOTA FINAL: 100%