

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

La costa ecuatoriana y el maní

Jason Daniel Acaro Imaicela

Gastronomía

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

Quito, 20 de mayo de 2021

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

La costa ecuatoriana y el maní

Jason Daniel Acaro Imaicela

Nombre del profesor, Título académico **Esteban Raymundo Tapia Merino,**
Máster en Patrimonio y Turismo sustentable

Quito, 20 de mayo de 2021

© 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: Jason Daniel Acaro Imaicela

Código: 00201629

Cédula de identidad: 1724374374

Lugar y fecha: Quito, 20 de mayo de 2021

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UNPUBLISHED DOCUMENT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

El origen del maní era hace muchos años incierto, su origen se afirmaba ser en el continente africano o asiático. Sin embargo, la teoría de su origen más aceptada se da en Sudamérica, entre Bolivia y Argentina. Su cultivo se da principalmente en la región costa del Ecuador, donde la provincia de Manabí es la que más resalta. La importancia que tiene el maní para las culturas precolombinas está presente tanto en la gastronomía como en la alfarería, donde culturas como la Valdivia son las que más destacan. El presente menú se inspira en un emprendimiento familiar, el cual es digno de homenajear.

Palabras clave: maní, variedades, origen, cultivo, Ecuador, Manabí.

ABSTRACT

The origin of peanut was uncertain a long time ago, its origin was claimed to be on the African or Asian continent. Nonetheless, the most accepted theory of its origin lies on the South American continent between bolivia and Argentina. The coast region of Ecuador is where most of the peanut is harvested, where Manabí stands out from the rest of the provinces. The importance of peanut for the non-Columbian cultures is present in gastronomy and pottery, where the Valdivian culture stands out. The present menu is inspired by a family business, which is worthy of honor.

Key words: peanuts, varieties, origin, harvest, Ecuador, Manabí.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	9
1. DESCRIPCIÓN DEL MANÍ.....	10
1.1. Historia y origen.....	10
2. GRUPOS BOTÁNICOS DEL MANÍ.....	12
2.1. Grupo Runner	12
2.2. Grupo Valencia	13
2.3. Grupo Spanish	13
2.4. Grupo Virginia	13
3. VARIEDADES EN ECUADOR.....	13
3.1. INIAP 380 o morado.....	14
3.2. INIAP 381 o rosita	14
3.3. INIAP 382 o caramelo.....	15
3.4. INIAP 383 o pintado.....	15
4. CULTIVO DE MANÍ EN ECUADOR.....	15
5. IMPORTANCIA CULTURAL.....	17
5.1. Cocina manaba	17
5.2. Ceviche Jipijapa	18
5.3. Sal prieta	19
5.4. Viche.....	19
5.5. Tonga	20
5.6. Corviche	20
6. DESARROLLO DEL MENÚ.....	21
6.1. Explicación del tema escogido.....	21
6.2. Entrada fría	21
6.3. Entrada caliente.....	23
6.4. Plato fuerte.....	26
6.5. Postre	29
7. CONCLUSIONES.....	32

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	33
9. ANEXOS.....	36
ANEXO A: Planta de maní	36
ANEXO B: Tipos de maní	36
ANEXO C: Entrada fría	37
ANEXO D: Entrada caliente	38
ANEXO E: Plato fuerte	39
ANEXO F: Postre	40
ANEXO G: Panel de jueces	41

INTRODUCCIÓN

El maní es una oleaginosa originaria de Sudamérica y es un ingrediente esencial en la gastronomía de varios países al rededor del mundo, sobre todo en la gastronomía ecuatoriana. Dentro del Ecuador, su cultivo se lo realiza tradicionalmente en las provincias de la costa como Manabí y el Oro. La siguiente investigación hablará en detalle desde las variedades de maní hasta su importancia en la cocina manabita. El motivo que inspiró a la creación del siguiente menú nace en 1991, donde un pequeño emprendimiento familiar, hoy en día se ha convertido en el sustento de miles de familias en todo el Ecuador. Este menú es un homenaje a un producto tan versátil e importante para la gastronomía del Ecuador. A continuación, se hablará sobre la descripción del maní junto con su historia.

1. DESCRIPCIÓN DEL MANÍ

El maní es una leguminosa originaria de Sudamérica, la cual depende de la mano del hombre para sobrevivir (Krapovickas, 2004). El maní corresponde a un género con alrededor de 60 especies identificadas en las tierras bajas del río Amazonas (Krapovickas, 2004). La planta de maní es un arbusto que puede llegar a medir entre 30 y 80 cm. Sus frutos crecen bajo tierra y se ubican entre las raíces, recubiertos con cáscara rugosa de color café en la cual se encuentran de uno a cuatro semillas; cada semilla puede llegar a medir entre cinco a diez milímetros. ("Cacahuete", 2017). El maní es una planta autógama, es decir, que se poliniza por sí misma y los casos de cruzamientos naturales son debidos a insectos polinizadores como las abejas. (Krapovickas, 2004).

El maní es una fuente rica de proteína y grasa mono insaturada. Además, es considerada como una píldora alimenticia, la cual, a diferencia de la carne, no se descompone rápidamente y se conserva bien durante un largo período de tiempo. (Krapovickas, 2004) Debido a esto, y a su bajo nivel de agua, se tiene la creencia de que el maní es un fruto seco, sin embargo “los cacahuets, en realidad, no son frutos secos; son legumbres (pertenecen a la misma familia que los guisantes y las lentejas).” (DeFelice, 2018). Su perfil de sabor se encuentra entre dulce y salado, aroma profundo y una cremosidad característica hacen del maní una leguminosa clave para la cocina ecuatoriana. (Comercio, 2011)

1.1. Historia y origen

El origen del maní, era hace un siglo, un poco incierto y causaba mucha confusión. Por un lado, se pensaba que su origen era africano. Debido a que, varios autores plantearon una

hipótesis de su origen que se fundamentó en las descripciones de autores griegos como Teofrasto y Plinio, sobre plantas subterráneas cultivadas en Egipto y parte del Mediterráneo (Martínez, 2001). Del mismo modo, se tuvo la creencia que el origen del maní era de procedencia asiática. Sin embargo, en países como India y China el maní fue una planta de reciente introducción, proveniente de Filipinas o probablemente de las islas del sur del Pacífico (Martínez, 2001). Por otro lado, se abre una nueva incógnita respecto al origen del maní, ya que se han encontrado restos de maníes fosilizados de 10.000 años de antigüedad al sur de China (Ackermann, 2006). No obstante, la teoría más aceptada respecto a su origen es que, procede de Sudamérica. Donde, los españoles durante la conquista observaron indígenas cultivando maní en países como Bolivia, Argentina, Paraguay y Perú (Martínez, 2001). Adicionalmente, cabe recalcar que antes de la llegada de los españoles, los aborígenes de Perú ya utilizaban el maní como alimento, medicinalmente y como símbolo de estatus. (Ackermann, 2006). De ese modo, el maní fue introducido a Asia, Europa, África y Norteamérica.

El artículo “*The genome sequences of *Arachis duranensis* and *Arachis ipaensis*, the diploid ancestors of cultivated peanut*”, publicado en 2016, determinó que el origen del maní nace a partir de una combinación dos especies silvestres (David Bertioli, 2016). La primera de ellas, se la conoce bajo el nombre de *Arachis duranensis* o también llamada como maní sacha, la cual se encuentra en la región de Bolivia y Argentina. Por otro lado, la segunda especie es un tipo de hierba de nombre *Arachis ipiaensis*. El cruce de ambas especies se dio principalmente por varios motivos, entre ellos se encuentra la polinización de los insectos y la movilidad humana. El cruce de ambas especies sucedió en lo que hoy en día es la parte sur de Bolivia hace 9400 años. Fueron los antiguos pobladores de esta región

quienes llevaron las semillas de este híbrido al resto de la región Andina (David Bertioli, 2016).

El maní se introdujo a Mesoamérica en la época prehispánica, se tienen registros en Tehuacán, Puebla que datan de hace 2000 años. ("Cacahuete", 2017). El origen del nombre "cacahuete" nace del idioma náhuatl. "Tlacáhuatl", que es una composición de las palabras: tierra o "tlalli" y cacao o "cacahuatl". Dicho de otra forma, el cacahuete era conocido como el cacao de la tierra. Por otro parte, el nombre "maní" proviene del idioma arahuaco, originario de las culturas prehispánicas de las Antillas. ("Cacahuete", 2017).

2. GRUPOS BOTÁNICOS DEL MANÍ

En base a las características tanto de la vaina como la del fruto, el mercado internacional del maní lo ha dividido en cuatro principales grupos botánicos (Heriberto Mendoza, 2005).

2.1. Grupo Runner

El maní perteneciente al grupo Runner se caracteriza por ser de crecimiento rastrero y por tener granos medianos. La producción de este tipo de maní se destina principalmente a la producción de confitería. Su tegumento va de coloraciones crema a un rojo o también conocido como "barriga de sapo" (Heriberto Mendoza, 2005). Además, sus ricos

contenidos en ácidos grasos lo convierten en un alimento beneficioso para la salud cardiovascular (Borrelli, 2014).

2.2. Grupo Valencia

La producción del maní del grupo Valencia se destina principalmente al consumo como fruto seco. Este grupo se identifica por tener, en promedio, de tres a cuatro semillas por vaina. La coloración de su tegumento varía en diversos colores como rosado, rojo, crema, bicolor o morado. El grupo Valencia es el más sembrado en el país, junto con sus variedades INIAP 380 e INIAP 381 (Heriberto Mendoza, 2005).

2.3. Grupo Spanish

Esta variedad de maní se caracteriza por tener frutos pequeños, del mismo modo su constricción entre granos pequeña. Es fácil de pelar y su coloración va desde un color rosa, crema hasta un color castaño. “En nuestro medio casi ni se cultiva, es el llamado rosita blanco” (Heriberto Mendoza, 2005). Las semillas del maní Spanish son similares a las del grupo Runner, con la diferencia que ésta presenta un menor rendimiento. Por otra parte, el ciclo vegetativo de esta variedad de maní es muy corto (Robelo, 2019).

2.4. Grupo Virginia

El maní del grupo Virginia se le conoce coloquialmente como “maní pepón”, esto es debido a que el fruto es grande y alargado. Cuenta con una reticulación uniforme y una constricción marcada entre los granos de la vaina. Su coloración está entre un rojo tenue y un rosado. (Heriberto Mendoza, 2005).

3. VARIEDADES EN ECUADOR

Las cuatro variedades de maní más importantes que se siembran en Ecuador son INIAP-380, Charapotó, INIAP-382 o caramelo e INIAP-381 o rosita. En la provincia de Manabí se cultivan estas cuatro variedades de maní. (Comercio, 2011)

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias o INIAP, es la institución encargada de la investigación científica, innovación y difusión de tecnologías aplicadas en el sector agropecuario y forestal (INIAP, n.d.). Dentro de las estaciones del INIAP en el Boliche y Portoviejo, se ha desarrollado mediante mejoramiento genético y manejo técnico, variedades de maní con alto rendimiento, resistente a plagas y con excelentes características agronómicas. Del mismo modo, se han determinado las mejores prácticas a seguir para el cultivo de estas variedades (Heriberto Mendoza, 2005). El resultado obtenido de estas investigaciones son las variedades INIAP 380 e INIAP 381.

3.1. INIAP 380 o morado

Esta variedad de maní resulta de material genético recolectado en Perú, el cual fue introducido al país mediante el programa ICRISAT (International Crop Research Institute for the Semi-arid Tropics). Entre sus características más destacables se encuentra, su alto rendimiento, su capacidad de resistir al hongo *Cercospora asapargi*, causante de la enfermedad 'Cercoporiosis'. Su corto ciclo vegetativo de siembra se encuentra entre los 100 a 110 días y en cada vaina se encuentran entre tres o cuatro semillas (Heriberto Mendoza, 2005). Hacen del INIAP 380 o morado, una variedad de maní sumamente importante para el cultivo de esta leguminosa.

3.2. INIAP 381 o rosita

Esta variedad de maní pertenece al grupo botánico Valencia. Fue introducido a Loja y en 1999 fue llevado al Valle del Río Portoviejo en Santa Ana. El INIAP 381 se caracteriza por

tener granos de color rojo con una buena calidad comercial. Se encuentran de tres a cinco semillas por vaina y de quince a veinte vainas por planta. Debido a la precocidad de esta variedad, se adapta cómodamente a zonas de cultivo tropicales secas en rangos de altitud menores a 1000 metros (Heriberto Mendoza, 2005).

3.3. INIAP 382 o caramelo

El INIAP 382, es una variedad de maní que se caracteriza por su alto rendimiento y gran calidad del grano. Este tipo de maní proviene de cultivares de Argentina, la misma que ha sido modificada mediante selección artificial en el valle de Casanga, en la provincia de Loja. Se la denominó como “Caramelo Loja” debido a que es una de las mejores variedades pertenecientes del grupo botánico Runner. Entre sus características más relevantes se encuentran su altura, precocidad, su resistencia a varias enfermedades. Su coloración se encuentra entre un color rojo y crema o un combinado de ambos colores (Guamán, 2010).

3.4. INIAP 383 o pintado

Esta variedad de maní procede de cultivares en Estados Unidos, la cual fue obtenida en 2008 y validada en 2013. Se llevaron a cabo los estudios iniciales de esta variedad en el Valle de Casanga en Loja, posteriormente, esta variedad fue llevada en forma de ensayo a provincias de la costa como: Manabí, Los Ríos, Santa Elena y Guayas. Al final se obtuvo la variedad denominada “INIAP 383-Pintado” (Ricardo Guamán, 2014). La característica principal de esta variedad es su alto rendimiento, tolerancia a distintas plagas, buena aceptación comercial y tanto el grano como la vaina son de buena calidad.

4. CULTIVO DE MANÍ EN ECUADOR

En Ecuador, el cultivo de maní está ampliamente disperso (Ochoa, 2018) afirma que, un 47,7% de cultivos de maní pertenecen a la Región del Litoral, por otra parte, la Región

Interandina representa un 23% y la región Amazonía representa un 29%. El maní se cultiva principalmente en la zona sur y noreste del país y ciertas zonas semi-secas de la provincia del El Oro (Guamán, 2010). Las condiciones climáticas y la altura en la costa ecuatoriana son ideales para el cultivo de maní (Ulluary, 2004) afirma que, “en terminos generales, se adapta hasta una altura máxima de 1250 msnm y las temperaturas óptimas para el cultivo están entre los 25 y 30 °C”. Es por ello que la región costa es ideal para el cultivo de esta leguminosa.

(Tejada, 2009) asegura que, las principales provincias productores de maní son las provincias de Manabí y Loja. En Ecuador se siembran alrededor de 7000 hectáreas de maní, en las provincias de Loja, El Oro y Manabí, mientras que Guayas representa un menor porcentaje de siembra (Ochoa, 2018). Además de representar una fuente importante de ingresos para los pequeños productores de Manabí, el maní es un producto utilizado en diferentes preparaciones manabitas como el maní quebrado, el viche, la salprietá, los bollos, las tongas, entre otras preparaciones más (Tejada, 2009) .

Los cantones de Manabí donde más se siembra maní son Jipijapa, Rocafuerte y Santa Ana, los productores de estos cantones aprovechan la época lluviosa, ya que muchos productores no cuentan con un sistema de riego idóneo (Tejada, 2009). En la Comunidad Motete del Valle Cantagallo, en Jipijapa, se conforma una asociación de veinte agricultores legalmente constituidos desde hace nueve años, los cuales se benefician del cultivo del maní. Dentro de estos cantones, la variedad de maní que se siembra es el INIAP 380 o también conocido como Charapotó. Esta variedad es la que mayoría de agricultores utilizan debido a sus

características como su alto rendimiento, sus cuidados simples y su facilidad para cosechar (Tejada, 2009).

5. IMPORTANCIA CULTURAL

5.1. Cocina manaba

La historia de la alimentación ecuatoriana se remonta a los tiempos precolombinos. (Reyes López, 2018). En aquel tiempo los pobladores ya cultivaban plantas que hoy en día son indispensables para la gastronomía ecuatoriana. Por un lado, en la región de los Andes el consumo de oca, papa y chochos era muy común. Mientras que, en la región de la costa consumían maní, plátano y yuca. López afirma que “el maní es propio de las preparaciones gastronómicas de la provincia de Manabí, sobre todo en la elaboración de la sal prieta que acompaña a la mayoría de los platos regionales” (Reyes López, 2018).

La provincia de Manabí es una de las siete provincias que conforman la costa ecuatoriana. La herencia de su gastronomía se remonta a las culturas Valdivia y Tolita hace aproximadamente 10.000 años A.C. (Zambrano, 2016). Estudios arqueológicos demuestran que, la existencia de la planta de maní en la provincia de Manabí se remonta a épocas remotas. Esto se debe a que se han encontrado representaciones de la cultura Jama-Coaque de mujeres con vasijas las cuales contienen maní (Méndez, 2020). Asimismo, cabe mencionar que se han hallado representaciones artísticas en cerámica del maní en culturas precolombinas. Tal es el caso del collar del Gran Señor de Sipán, perteneciente a la cultura Mochica en el departamento de Lambayeque, en Perú. (Espinoza, 2014).

La alfarería era una actividad sumamente importante para la cultura Valdivia, ya que además de estar conectada con la alimentación; del mismo modo está estrechamente

relacionada con otros aspectos de la vida como ceremonias, rituales, festividades, etc (Espinoza, 2014). La cerámica juega un papel muy importante dentro de la gastronomía de Manabí, fue la cultura Valdivia la que comenzó la fabricación de piezas como los metates, manos de moler, ollas de barro, hornos de barro, comales, cazuelas, tiestos, cuencos y demás (Zambrano, 2016). Las piedras y manos de moler son herramientas que eran utilizadas para la molienda de maní, ají, cacao, maíz, yagua entre otras más. (Espinoza, 2014).

Antes de la llegada de los conquistadores, las culturas de los Campaces y Paches o también denominados como “Manteños” y “Jama-Coaques” por los arqueólogos hoy en día. Ya tenían conocimiento de los ingredientes principales de las preparaciones típicas manabitas. Entre estos ingredientes se encuentran: el ají, el maní, la yuca, el maíz, zapallo, aguacate, mariscos, pato, entre otros más (Espinoza, 2014). Luego de la conquista, la cocina manabita pasó por un proceso de mestizaje debido a la introducción de nuevos ingredientes como el cerdo, res y gallina (Zambrano, 2016). Hoy en día, el maní juega un papel muy importante en la gastronomía de esta provincia ya que se lo utiliza en preparaciones como: ceviche Jipijapa, sal prieta, viche, tonga, corviche entre otras más.

5.2. Ceviche Jipijapa

El ceviche se define como una preparación de pescados o mariscos crudos, marinados en jugo de cítricos como el limón, la lima o naranja agria (Definición de ceviche, 2016).

Jipijapa, es uno de los 22 cantones que conforman la provincia de Manabí. Conocida también bajo el nombre de “La Sultana del Café”, su economía se enfoca en la producción de maní, café, yuca, maíz, plátano y cítricos (Espinoza, 2014). Uno de los atractivos

gastronómicos más reconocidos de esta provincia es el famoso “Ceviche Jipijapa”. Esta preparación consiste comúnmente en pescado wahoo, aguacate, ají, chifle y el toque distintivo, la pasta de maní (García, 2018).

5.3. Sal prieta

Al igual que el ceviche Jipijapa, la sal prieta es otra de las preparaciones más emblemáticas de esta provincia. Comúnmente se la encuentra en los cantones de Jipijapa, Rocafuerte, Portoviejo y en la ciudad de Calceta, la cual generalmente se acompaña con maduro asado (Espinoza, 2014). La sal prieta es una preparación elaborada con harina maíz, maní tostado y especias varias. El chef ecuatoriano Esteban Tapia, representante de SlowFood Ecuador, a través de una investigación llevado a cabo por el Patrimonio Alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio, determinó que esta preparación es uno de los productos más reconocidos de la provincia (Veintimilla, 2016).

5.4. Viche

El viche es considerada como la fanesca de los manabas, consiste en un potaje a base de maní, verduras y pescado. Durante semana santa el viche es lo que las familias manabas más preparan (Ramos, 2015). Se rumorea que el origen del nombre de esta preparación es debido a que una jovencita al quedarse sola en casa, tuvo que preparar una comida para su padre. Al llegar el padre le preguntó que había preparado, al no saber lo que preparó, la denominó “Viche”, el diminutivo del nombre de su padre, Vicente (Espinoza, 2014). Cabe recalcar que la terminación “iche” es originaria de una lengua nativa de los pobladores precolombinos que habitaron lo que hoy en día es Manabí (Telégrafo, 2018). Este sufijo

hace referencia a la palabra comida, es por ello que hay muchas preparaciones con este sufijo, por ejemplo: ceviche, corviche, troliche, guariche y demás (Espinoza, 2014).

5.5. Tonga

La tonga es una preparación tradicional de la provincia de Manabí, la cual no se sirve en recipientes plásticos ni vajilla, solamente la hoja de plátano (Ramos, 2014). Consiste en envolver en hojas de plátano, arroz, maduro frito, presas de pollo y salsa de maní. El origen de esta emblemática preparación nace con los caucheros y los primeros colonizadores de Manabí, así lo afirma el historiador chonero, Enrique Delgado Capiano (Espinoza, 2014). El mismo autor expresa que, fueron las mujeres de los caucheros quienes se idearon una forma de crear una “lonchera” para evitar que la comida se enfríe, mientras los caucheros se dedicaban a extraer látex de los árboles (Espinoza, 2014).

5.6. Corviche

El corviche es considerado como un plato estrella dentro de la cocina manabita, se elabora a partir de plátano verde majado, maní, comúnmente albacora u otro tipo de pescado y especias varias (EFE, 2021). Esta preparación se la consume frita o al horno y se encuentra en mayoría de los cantones de la provincia, sin embargo, el crédito se lo lleva la parte céntrica de la provincia de Manabí (Espinoza, 2014).

6. DESARROLLO DEL MENÚ

6.1. Explicación del tema escogido

El presente menú es un reflejo de los años de estudio para poder llegar al final de una etapa de vida más. La inspiración del menú nace, en primer lugar, ya que el maní ha sido un producto sumamente importante en nuestra familia. Desde 1991, un emprendimiento familiar se ha convertido hoy en día en el sustento de muchas familias ecuatorianas. Nuestra familia se ha identificado por ser trabajadora, desde pequeño mi padre tuvo trabajar y ganarse la vida. Es por ello que se ha decidido brindarle un homenaje a tan maravilloso producto. En segundo lugar, se debe a un viaje familiar que tuvimos en el cual recorrimos la “Ruta del Sol”, una ruta que recorre las playas de las provincias de Manabí y Santa Elena. En este viaje, además de conocer las playas de ambas provincias, se probó la gastronomía de las mismas.

6.2. Entrada fría

Para la primera entrada, se ha decidido realizar un ceviche Jipijapa. Una preparación icónica de la ciudad de Jipijapa en la provincia de Manabí. En esta ocasión se ha decidido darle un cambio a la preparación tradicional, por lo que se ha licuado los ingredientes de la base del ceviche.

Ceviche Jipijapa

Realizado por: Jason Acaro

Tipo: Entrada fría

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Base ceviche:

150 g pasta de maní
150 g naranja agria
150 g limón sutil
5 g cilantro fresco
120 g cebolla perla
CN sal

Pescado curtido:

350 g corvina
150 g limón sutil
5 g sal

Sal prieta:

100 g maní pelado
80 g maíz para tostado
10 g aceite de achiote
2 g comino molido
CN sal

Crocante de verde:

100 g verde dominico
5 g sal

Creoso de aguacate:

120 g aguacate
60 g limón Meyer
CN sal

Utensilios necesarios:

Licuadora
Cernidor
Procesador de alimentos
Silpat

Preparación:

Base ceviche:

Para la base del ceviche, licuar la pasta de maní junto con el jugo de naranja, jugo de limón, el cilantro y la cebolla perla.
Cernir la preparación y rectificarse de sal.
Reservar en el frío.

Pescado curtido:

Para curtir el pescado, cortar en dados medianos la corvina.
Sumergir en jugo de limón los dados medianos de corvina, sazonar con sal y conservar en el frío durante al menos, veinte minutos.

Sal prieta:

Para preparar la salprieta, en un procesador de alimentos triturar el maíz para tostado y el maní pelado. Una vez formado un polvo, agregar el achiote y sazonar con comino molido y sal.
Rectificar sazón y reservar.

Crocante de verde:

Para el crocante de verde, pelar el verde dominico y cocerlo en olla de presión durante 15 minutos aproximadamente.
Una vez transcurrido el tiempo, sacar el vapor de la olla de presión.
Posteriormente, mientras esté caliente, majar el verde y sazonar con sal.
Extender el verde majado en una lata con silpat. Deshidratar durante 10 minutos aproximadamente en el horno a la temperatura más baja posible.
Finalmente, romper en pedazos pequeños el papel de verde que hemos realizado.

Creoso de aguacate:

En una licuadora, procesar el aguacate junto con el jugo de limón y sazonar con sal.
Una vez licuado, pasar la mezcla por un cernidor.
Colocar el cremoso en un squeezer para salsa y reservar.

6.3. Entrada caliente

En la segunda entrada se ha decidido preparar una empanada de verde rellena de camarón con salsa de maní, la cual lleva su técnica para poder realizarla correctamente sin que se formen grumos ni se rompan.

Empanada de verde con salsa de maní

Realizado por: Jason Acaro

Tipo: Entrada caliente

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Masa empanada:

700 g verde dominico
15 g aceite de achiote
CN sal

Relleno de camarón:

300 g camarón pelado
100 g pasta de maní
120 g pimiento rojo
120 g pimiento verde
5 g ajo pelado
3 g cilantro
12 g aceite de achiote
CN sal

Encurtido:

150 g cebolla paitaña
100 g limón Meyer
150 g tomate riñón
2 g cilantro
5 g aceite vegetal
CN sal

Ají de maní:

15 g ají ratón
100 g cebolla larga
30 g pasta de maní
20 g cebolla perla
2 g cilantro
CN sal

Preparación:

Relleno de camarón:

Para comenzar, picar el ajo, los pimientos junto con la cebolla paitaña en brunnoise.

Calentar aceite de achiote en una olla y sofreír los vegetales.

Una vez los vegetales hayan sudado, agregar la pasta de maní junto con el cilantro picado y media taza de agua.

Reducir ligeramente y para espesar añadir verde dominico crudo rallado.

Una vez haya espesado, agregar el camarón pelado y cocinar no más de 4 minutos.

Rectificar de sal y enfriar lo más rápido posible.

Reservar en el frío.

Masa empanada:

Para empezar, debemos pelar los verdes y cocinarlos en una olla de presión. Asegurarse de que el agua hierva antes de colocar el verde y tapar. Cocinar durante 15 minutos aproximadamente.

Una vez transcurrido el tiempo, sacar el vapor de la olla. Destapar la olla y mantener a fuego bajo.

Enseguida, majar el verde mientras esté caliente para evitar que se formen grumos.

En una tabla de picar recubierta de plástico film, colocar 60 g del verde majado y aplanar.

Rellenar con media cucharada del relleno de camarón.

Cerrar la empanada y con ayuda de un corta pastas, darle la forma final a la empanada.

Encurtido:

Cortar en pluma la cebolla paitaña. Pasarla por agua tibia y reposar durante 10 minutos.

Una vez haya transcurrido ese tiempo, cernir y agregar el jugo de limón Meyer para curtir la cebolla durante al menos 30 minutos.

Picar tomate en media luna sin semillas y agregarlos a un bowl junto con la cebolla curtida y el jugo de limón.

Utensilios:

Olla mediana
Rallador
Olla de presión
Bowls medianos
Licuadora

Añadir el cilantro picado y sazonar con sal.

Rectificar sazón y servir.

Ají de maní:

Calentar un sartén sin aceite y tatemar la cebolla perla, el ajo y el ají ratón.

Una vez tatemado, licuar los vegetales junto con pasta de maní y un $\frac{1}{4}$ de taza de agua.

Transferir la mezcla a un bowl, agregar cilantro y cebolla larga picada.

Sazonar con sal, rectificar y servir.

6.4. Plato fuerte

De plato fuerte se ha decido realizar una interpretación de un plato que es muy consumido sobre todo en las provincias de Santa Elena y Guayas, el cariucho de pollo. En este caso se ha decidido cambiar varios elementos del plato, sin embargo, se mantiene la esencia de sus tres ingredientes principales, la papa, el ají y el maní.

Pargo en costra de maní y ají ratón con salsa de maní

Realizado Jason Acaro

por:

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Infusión de crema:

200 g crema de leche
2 g nuez moscada
1 g laurel seco
5 g ajo pelado
5 g sal
5 g pimienta blanca molida

Puré de papa:

500 g papa chola
32 g de mantequilla sin sal
5 g de sal

Cremoso de aguacate:

500 g de aguacate
120 g limón Meyer
CN sal

Salsa de maní:

15 g aceite de achiote
20 g cebolla larga
100 g pasta de maní
CN sal

Pargo con costra de maní y ají ratón:

10 g maní pelado
3 g ají ratón
600 g (4 filetes de 150 c/u)
pargo
1 huevo

Preparación:

Infusión de crema:

En una olla mediana calentar la crema de leche junto con la cebolla, el ajo, el laurel y la nuez moscada. Una vez haya hervido la crema de leche, apagar el fuego y tapar.
Dejar infusionar por 5 minutos.
Cernir y mantener a fuego bajo.

Puré de papa:

Pelar la papa y cortar en dados medianos.
En una olla colocar agua las papas y agua fría hasta que las cubra por completo.
Calentar la olla hasta que la papa este cocida.
Una vez cocida, cernir y mientras esté caliente aplastar la papa. Agregar la mantequilla y sazonar con sal.
Para obtener un puré mucho más cremoso y sin grumos, pasar el puré por un colador.

Cremoso de aguacate:

En una licuadora, agregar el aguacate junto con el jugo de limón y sazonar con sal.
Licuar hasta obtener una crema no tan espesa.
Para obtener una textura más lisa, pasar por un colador.
Reservar en el frío con plástico film en contacto.

Salsa de maní:

En una olla mediana, calentar el aceite de achiote. Sofreír la cebolla larga y agregar la pasta de maní.
Agregar ¼ de taza de agua, sazonar con sal y reducir.
Una vez haya reducido, rectificar la sazón.
Mantener a fuego bajo antes de servir.

Pargo con costra de maní y ají:

CN sal

Utensilios:

Olla mediana
Olla grande
Bowls medianos
Cernidor
Licuadora
Horno
Sartén

En un mortero, triturar ligeramente el maní pelado. Asegurarse que los granos no estén en pedazos ni tan grandes ni tan pequeños.

Deshidratar el ají ratón en un horno a la temperatura más baja posible.

Una vez deshidratado picar finamente hasta formar casi un polvo.

En un bowl mediano, mezclar el maní triturado junto con el polvo de ají ratón.

Sazonar con sal los filetes de pargo sin piel ni espinas. Pasar por huevo y posteriormente sobre la costra de maní.

Calentar un sartén mediano con 2 cucharadas de aceite vegetal. Dorar por ambos lados los filetes y servir.

6.5. Postre

Finalmente, para el postre se ha decidido jugar con las texturas del maní y recopilar varios de los productos típicos de la costa. En este caso se comienza con un cremoso helado de maní bañado en cobertura 70% junto con un crumble de maní, un cake de guineo y un gel de maracuyá que armoniza los sabores presentes en el plato.

Maní en texturas

Realizado por: Jason Acaro

Tipo: Postre

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Helado de maní:

480 g crema de leche
200 g leche condensada
230 g mantequilla de maní
80 g maní pelado
200 g cobertura 70%

Cake de guineo:

150 g mantequilla sin sal
150 g azúcar granulada
130 g plátano seda
150 g harina de trigo
4 g polvo de hornear
3 huevos

Crumble de maní:

120 g mantequilla sin sal
250 g harina de trigo
20 g azúcar
5 g sal
40 g maní pelado

Gel de maracuyá:

100 g azúcar
100 g agua
400 g pulpa de maracuyá
5 g agar

Utensilios:

KitchenAid con batidor globo
Cernidor
Molde para cake
Procesador de alimentos
Silpat
Horno

Preparación:

Helado de maní:

En un bowl de la KitchenAid, con el globo, montar la crema de leche hasta formar picos suaves.
Una vez montada la crema de leche, agregar la leche condensada y la mantequilla de maní.
Trocear el maní pelado en pedazos medianos.
Cuando estén completamente incorporados, añadir el maní troceado e incorporar de manera envolvente. Evitar perder el aire que hemos incorporado en el helado.
Finalmente, colocar la mezcla en moldes para helado y congelar durante al menos 6 horas antes de servir.
Después de congelar, temperar el chocolate y bañar los helados. Sobre una rejilla, recoger el chocolate excedente.

Cake de guineo:

En un bowl de la KitchenAid, cremar la mantequilla y el azúcar.
Añadir 60 g del plátano seda y continuar cremando.
Aparte cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear. Incorporar los polvos de manera alternada, una tercera parte de los polvos junto con un huevo, así sucesivamente.
Picar el plátano seda restante en cuartos e incorporar de manera envolvente a la mezcla del cake. Colocar la mezcla del cake en un molde previamente enharinado y engrasado. Hornear a 160°C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Crumble de maní:

Cortar la mantequilla en dados pequeños y meter al congelador durante al menos 20 minutos.
En un procesador de alimentos, agregar la mantequilla congelada, la harina de trigo, el azúcar, la sal y el maní pelado. Procesar en pulsaciones para evitar que la mezcla se compacte.
Procesar hasta obtener una textura de arena fina.
Colocar la mezcla en una lata de horno con un silpat, hornear a 180 durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Gel de maracuyá:

Olla mediana

En una olla mediana, a fuego medio disolver el azúcar en el agua.

Agregar la pulpa de maracuyá seguido del agar.

Llevar a hervor hasta que espese y retirar del fuego.

Esperar que la mezcla se asiente y con ayuda de una batidora de inmersión, licuar la mezcla.

Colocar el gel en un squeezeer para salsas y reservar.

7. CONCLUSIONES

La conclusión que nos deja esta investigación es la importancia que tiene el maní en la cultura manabita está presente tanto en la gastronomía como en diferentes aspectos de la vida, lo cual se demuestra con la evidencia arqueológica encontrada. La recomendación para un futuro estudio sería actualizar la información respecto a las variedades de maní en el Ecuador, ya que mientras más reciente sea la información más acertada la investigación. Respecto al menú, se podrían aplicar diferentes técnicas culinarias como el ahumado, la cocina al vacío, espumas, esterificaciones y demás. Las cuales, con el maní harían una combinación apetecible. Finalmente, se debería hacer más énfasis en el gramaje de cada componente de los platos para poder tener información más precisa sobre los costos del menú.

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ackermann, B. (2006). *Maní argentino: Oportunidades y desafíos*. Obtenido de <http://www.ciabrera.com.ar/docs/JORNADA%2021/4-Trabajo%20Beatriz%20Ackermann%20-%20CAM.pdf>
- Borrelli, V. (2014). *Maní tostado Runner alto oleico cubierto con aceite esencial de romero*. Obtenido de http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/620/2014_N_008.pdf?sequence=1
- Cacahuete. (2017). *Cacahuete*. Obtenido de Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad: <https://web.archive.org/web/20171210125124/http://www.biodiversidad.gob.mx/usuarios/alimentacion/cacahuete.html#>
- Comercio, E. (24 de Diciembre de 2011). *El maní es apetecido por su sabor*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mani-apetecido-sabor.html>
- David Bertoli, S. B.-A. (22 de Febrero de 2016). *The genome sequences of Arachis duranensis and Arachis ipaensis, the diploid ancestors of cultivated peanut*. Obtenido de Nature: <https://doi.org/10.1038/ng.3517>
- DeFelice, M. L. (Agosto de 2018). *Alergia a los frutos secos y a los cacahuetes*. Obtenido de <https://kidshealth.org/es/teens/nut-allergy-esp.html#:~:text=Los%20cacahuetes%2C%20en%20realidad%2C%20no,los%20frutos%20secos%20de%20c%3A%20scara>.
- Definición de ceviche*. (2016). Obtenido de Definicion.de: <https://definicion.de/ceviche/>
- García, A. (13 de Noviembre de 2018). *El cebiche con maní es una marca del cantón Jipijapa*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/ceviche-mani-marca-canton-jipijapa.html>
- EFE. (23 de Abril de 2021). *Restaurantes de Quito apuestan por la sostenibilidad ambiental y social*. Obtenido de https://www.swissinfo.ch/spa/ecuador-gastronom%3%ADa_restaurantes-de-quito-apuestan-por-la-sostenibilidad-ambiental-y-social/46560722
- Espinoza, L. R. (2014). *Manabí y su comida milenaria*. Obtenido de <http://www.munayi.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2019/01/Manab%3%AD-y-su-Comida-Milenaria.pdf>
- Guamán, R. &. (2010). *INIAP 382-Caramelo: Variedad de maní tipo Runner para zonas semisecas de Ecuador*. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2008>
- Guin, W. C. (Septiembre de 2019). *Evaluación agronómica de tres variedades comerciales de maní (Arachis hypogaea L.) en la Granja Limoncito*. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/13301/1/T-UCSG-PRE-TEC-AGRONO-22.pdf>
- Heriberto Mendoza, L. L. (2005). *El maní: Teconología y usos*. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1995/1/iniaplsbd315.pdf>

- INIAP. (s.f.). Obtenido de <https://www.iniap.gob.ec/pruebav3/programas-y-servicios2/>
- Krapovickas, A. (5 de Noviembre de 2004). *Consideraciones prehistóricas sobre el origen del maní cultivado*. Obtenido de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/29392/Documento_completo.pdf?sequence=1
- Macías, R. C. (2016). *"Comportamiento agronómico de seis variedades de maní (Arachishypogaea L.)"*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/13714/1/RICARDO%20CEDE%c3%91O20MACIAS.pdf>
- Martínez, J. B. (26 de Marzo de 2001). *El cultivo del maní*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/11036/2928>
- Méndez, D. D. (25 de Agosto de 2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama*. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- Ochoa, R. (2018). *Efecto Del Tiempo De Almacenamiento En La Viabilidad, Germinación De Semillas De Maní (Arachis Hypogaea L) De La Utmach*. Obtenido de http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/13260/1/DE00027_TRABAJODETITULACION.pdf
- Ramos, P. (1 de Abril de 2015). *El tradicional viche es la fanesca para el manabita*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/viche-semana-santa-interculturalidad-manabi.html>
- Ramos, P. (16 de Julio de 2014). *La tonga, de almuerzo del campesino manabita a un plato comercial*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/tonga-almuerzo-manabita-plato-turismo.html>
- Reyes López, M. &. (2018). *Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana*. Obtenido de <http://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/603>
- Ricardo Guamán, J. U. (2014). *"INIAP 383-PINTADO" Nueva variedad de maní de alta productividad para zonas semisecas del Ecuador*. Obtenido de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2010/1/iniaplsbd437.pdf>
- Ricardo Guamán, L. P. (Diciembre de 1991). *Guía para el cultivo de maní en las provincias de Loja y El Oro*. Obtenido de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1978/1/iniaplsbd225.pdf>
- Robelo, K. C. (Abril de 2019). *Respuesta de dos variedades de maní (Arachis hypogaea L.) Mediante la evaluación de tres densidades de siembra en el cantón Milagro, provincia del Guayas*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/39130/1/Cruz%20Robelo%20Kevin%20Iv%C3%A0n.pdf>
- Tejada, C. L. (Mayo de 2009). *Estudio de prefactibilidad para la producción y comercialización de maní (Arachis hypogaea L) en el cantón Jipijapa, provincia de Manabí*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/847/1/91546.pdf>

Telégrafo, E. (22 de Mayo de 2018). *Los iches manabitas trascienden en la gastronomía de la provincia*. Obtenido de El Telégrafo:
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/manabi-iche-gastronomia>

Torres, J. M. (2020). Importancia nutricional y económica del maní (*Arachis hypogaea* L.). Obtenido de SciELO:
http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2409-16182020000200014&lng=es&tlng=es.

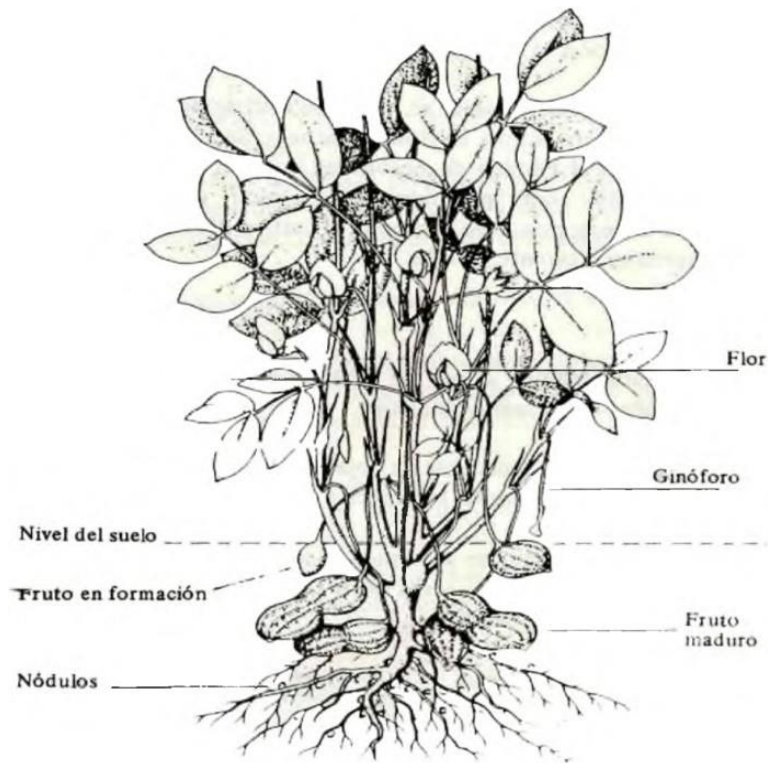
Ulluary, J. (Octubre de 2004). *Guía de cultivo de maní para las zonas de Loja y El Oro*. Obtenido de
<https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/1994/1/iniaplsbd314.pdf>

Veintimilla, A. B. (31 de Mayo de 2016). *Sal prieta manaba en la cocina* . Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/sabores/salprieta-manaba-cocina-ecuador-tradicon.html>

Zambrano, Á. E. (2016). *Estudio de patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta en la provincia de Manabí*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5710>

9. ANEXOS

ANEXO A: Planta de maní



Fuente: (Ricardo Guamán L. P., 1991)

ANEXO B: Tipos de maní



Fuente: (Torres, 2020)

ANEXO C: Entrada fría



ANEXO D: Entrada caliente



ANEXO E: Plato fuerte



ANEXO F: Postre



ANEXO G: Panel de jueces

El panel de jueces para la degustación del menú estuvo conformado por chef Mario Jiménez, MSc. Sebastián Navas, MSc. Esteban Tapia y Ph.D Mike Koziol.