

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

El ají: alimento milenario en Perú

**Juan Carlos Ruiz Zea
Luis Alexander Alquina Cajamarca**

Gastronomía

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

Quito, 24 de abril de 2022

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

El ají: alimento milenario en Perú

Juan Carlos Ruiz Zea

Luis Alexander Alquina Cajamarca

Nombre del profesor, Título académico

Esteban Tapia, Profesor CHAT

Quito, 24 de abril de 2022

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Nombres y apellidos: Luis Alexander Alquina Cajamarca

Código: 00209037

Cédula de identidad: 1751067875

Lugar y fecha: Quito, 24 de abril de 2022

Nombres y apellidos: Juan Carlos Ruiz Zea

Código: 00201945

Cédula de identidad: 1803630688

Lugar y fecha: Quito, 24 de abril de 2022

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

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

UNPUBLISHED DOCUMENT

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

RESUMEN

El ají en Perú no solo es un símbolo en la gastronomía, sino que también es un referente de la su cultura, historia y creencias.

El presente trabajo tiene como objetivo dar a conocer la importancia del ají en la cocina peruana a través de una revisión bibliográfica acerca de su origen, sus usos en la época precolombina, la internacionalización en la gastronomía, sus características bioquímicas, los efectos en los seres humanos y la revisión de los ajíes peruanos más representativos.

Palabras clave: ají, Perú, gastronomía, milenario, cultura.

ABSTRACT

Chili in Perú is not only a gastronomic symbol, but also it is a historical expression of culture and beliefs.

This work aims to publicize the importance of chili in Peruvian cuisine through research about its origin, its uses in pre-columbian times, its spread through the world and in gastronomy, its biochemical characteristics, the effects on human beings and the review of the most representative chilis in Perú.

Palabras clave: chili, Perú, gastronomy, millennial, culture.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	9
Historia y origen del ají.....	10
El ají en la cultura antigua.....	11
El ají en el viejo continente.....	13
El ají peruano: los capsicum	13
La capsaicina.....	14
La capsaicina en el cuerpo humano	15
El cultivo del capsicum en Perú	16
Diversidad de ajies en Perú.....	18
Relación del ají en otras culturas del mundo.....	23
Productos y platillos del Perú.....	24
Tiradito.....	24
Causa.....	25
Pollo	25
Quinoa.....	25
Uvilla.....	26
Chicha Morada.....	26
MENÚ: INSPIRACIÓN PERÚ	27
Primera entrada	27
Segunda entrada	29
Plato fuerte	31
Postre.....	34
Conclusiones	37
Referencias bibliográficas.....	38
Anexo A: Costos reales.....	41
Anexo B: Panel de jueces	42
Anexo C: Menú.....	43
Anexo D: Primera entrada	44
Anexo E: Segunda entrada.....	45
Anexo F: Plato fuerte.....	46
Anexo G: Postre.....	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura #1: Mapa climático del Perú	9
Figura #2: Obelisco Tello con grabados de los ajíes	12
Figura #3: Plato de cerámica de la cultura Nazca	12
Figura #4: Escala Scoville.....	15
Figura #5: Ubicaciones de ajíes nativos en las provincias de Perú.....	17
Figura #6: Ají amarillo.....	18
Figura #7: Ají panca.....	19
Figura #8: Variedades de rocotos en Perú	20
Figura #9: Variedad de ajíes limo	20
Figura #10: Ají pipi de mono	21
Figura #11: Ají cerezo.....	21
Figura #12: Ají charapita	22
Figura #13: Ají mochero	23

INTRODUCCIÓN

El ají en Perú es un referente cultural e ideológico. Desde épocas precolombinas, este producto se utilizó como condimento en las comidas; sin embargo, su importancia trasciende a la gastronomía.

La cultura peruana tiene al ají como un símbolo de sus creencias, rituales e historia. Varias de sus producciones artísticas y mitológicas incluyen al ají como parte esencial de la narrativa cultural. Esta relación directa del Perú con los ajíes se debe a su ubicación geográfica que lo dota de climas tropicales y subtropicales, esto gracias a condiciones ecológicas determinantes como los son: la corriente marina de Humbolt y la Cordillera de los Andes (Senamhi, s.f). Estos factores hacen que Perú sea un país agro biodiverso lo que permite que se cultive y desarrolle varios tipos de ajíes .

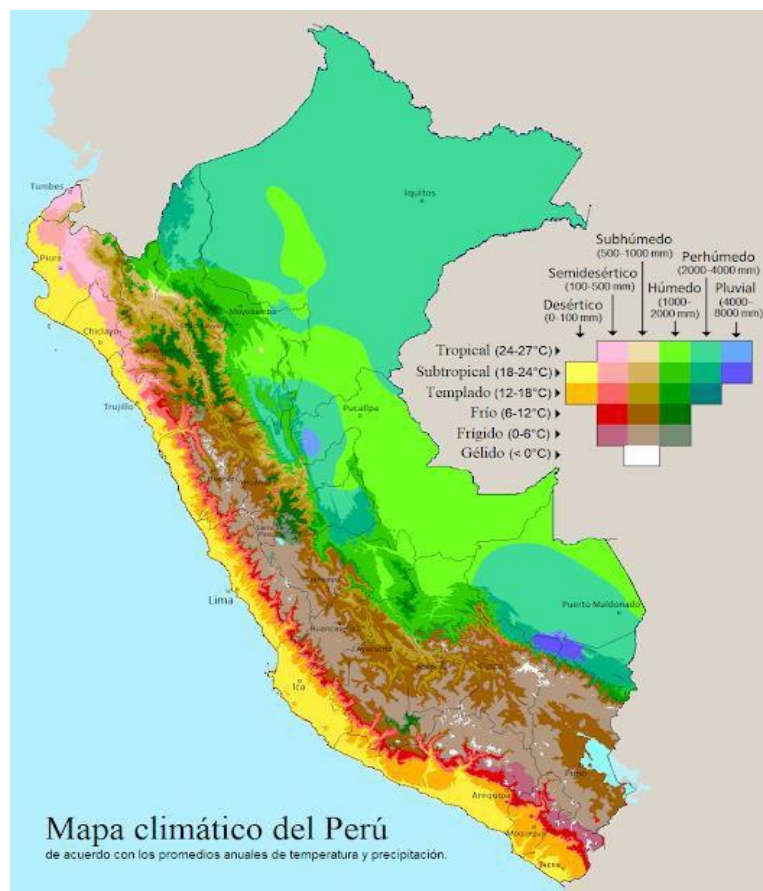


Figura #1: Mapa climático del Perú (Senamhi, s.f)

El ají es un tema de interés para la gastronomía, ya que es un producto que permite crear combinaciones innovadoras a la vez que se ofrece una experiencia culinaria única. Asimismo, es relevante en el contexto ecuatoriano, ya que se puede fusionar técnicas y conocimientos de la cocina peruana a la cocina del país para ofrecer nuevos platos.

HISTORIA Y ORIGEN DEL AJÍ

Los ajíes tuvieron como cuna de origen la zona selvática y andina de Latinoamérica, en los países de Ecuador, Bolivia y Perú. Siendo esta zona uno de los focos de la mayor diversidad de ajíes en el planeta. Estudios recientes, realizados por la Universidad de Calgary y la Universidad de Missouri, identificaron que los “rastros más antiguos de ají fueron hallados en Loma Alta y Real Alto, Península de Santa Elena, y datan de hace 6100 años, mientras que los encontrados en otras zonas del continente tienen entre 5.600 y 500 años de antigüedad” (Yáñez, Balseca, Rivadeneira, & Larenas, 2015, pág. 14). De tal forma, Ecuador se convierte en el territorio originario de esta especie. Este producto milenario cobró una gran relevancia cultural en Latinoamérica, no solo por formar parte de la elaboración de alimentos de varias civilizaciones precolombinas, sino también porque su figura estuvo presente en el arte, la religión y la mitología.

El ají pertenece a la familia de los *Capsicum*. Su nombre científico *Capsicum* tiene sus orígenes en el latín que significa cápsula o fruto que posee un interior hueco donde se encuentran las semillas. A los integrantes del género *Capsicum* se los conoce con múltiples nombres en el planeta, como; ají, chile, pimiento o uchu. Por medio de investigaciones se sabe que el gen del cual derivan todos los ajíes del planeta tuvo origen en el Alto Perú, cerca de la cuenca del Lago Titicaca que actualmente es territorio boliviano (Garland, 2016). Es desde este punto donde se empezó a expandir por toda Latinoamérica. Este proceso de expansión fue realizado de forma natural, gracias a la intervención de aves migratorias y las corrientes de ríos.

EL AJÍ EN LA CULTURA ANTIGUA

En la antigüedad, el ají fue utilizado principalmente como condimento en la elaboración de los alimentos. En la cultura Inca era indispensable que todos los guisos o ajiacos tengan ají en su elaboración. Estos pueblos no solo ocupaban el fruto, sino que también se servían de las hojas de la planta para sazonar los locros y elaborar ensaladas (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 20) Los tipos de ají que más utilizaban eran el ají rocoto, escabeche y limo como condimento predilecto (Peschiera, 2004) en sus comidas.

La participación de este producto en la cultura de los nativos fue más allá de solo servir para la alimentación, ya que también era importante en la religión. Los Incas consideraban al ají como un alimento sagrado, por lo cual, ellos entregaban los ajíes como ofrenda a los Dioses en las ceremonias religiosas que realizaban. También, practicaban un ayuno ritual, llamado “*sasi*” que consistía en la abstinencia de involucrarse en relaciones sexuales, el consumo de sal y ají unos días antes de acudir a algún santuario o ceremonia religiosa (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 20) Expertos ligan este ayuno ritual como una conmemoración al origen del Imperio Inca. Esto por el antiguo y famoso mito de los hermanos Ayar, el cual incluye también al ají como elemento fundamental.

Según estos relatos, cuatro parejas de hermanos «Ayar Manco, Ayar Cachi, Ayar Uchu, Ayar Auca, y sus respectivas mujeres» salen de una paqarina regia, una cueva llamada Tamput'oqo en un lugar conocido como Paqareqtambo. [...] Ayar Manco y sus cuatro hermanas logran llegar al valle del Cusco, donde se produce la fundación de la capital imperial y se establece un nuevo orden dinástico por los incas. (Garrafa, s.f)

Dentro del mito, el ají se identifica en el nombre del hermano Ayar Uchu, ya que *uchu* significa ají en quechua. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 18)

Por otro lado, el ají está presente en la mitología y el arte de la cultura Inca. Esto se puede evidenciar en los restos arqueológicos de La Galgada (2500 a.C.), ya que se encuentra al ají como parte ceremonias rituales y ofrendas a los dioses. Asimismo, la producción artística en cerámica nasquense representa a divindades sosteniendo ajíes o inclusive demonios con dientes de ají. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 17) Una de las representaciones más evidentes se encuentra en el obelisco Tello de la Cultura Chavin. En esta escultura se encuentran grabados símbolos sagrados, pero también formas que representan al ají.

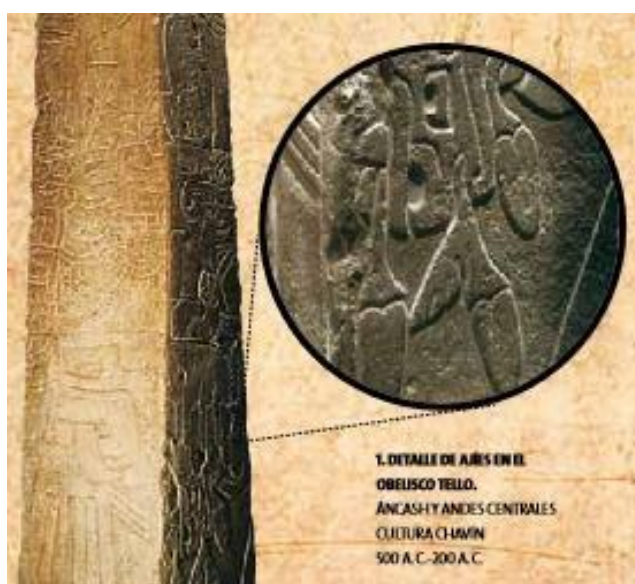


Figura #2: Obelisco Tello con grabados de los ajíes (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 17)



Figura #3: Plato de cerámica de la cultura Nasca (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.)

Los Incas, también utilizaban al ají como un método de intercambio, ya que tenía un valor cultural. De esta manera, se conoce que un manojo de ajíes funcionaba para adquirir un producto o servicio. A esto se lo conocía como *rantii*. (Denegri, 2018) Otra de las funcionalidades del ají era para la tortura y la guerra. A los enemigos o criminales se los amarraba de cabeza sobre una hoguera que era alimentada con ajíes secos lo cual provocaba una humareda que asfixiaba a las víctimas. (Denegri, 2018) Por su parte, en la guerra, también se utilizaban las hogueras como bomba lacrimógena, inclusive ocupaban el ají para hacer una mezcla que untaban en la punta de sus flechas para herir o irritar al enemigo. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 20) Por lo tanto, se puede evidenciar que el ají, en la cultura tenía un alto protagonismo, no solo en la cocina, sino en las tradiciones y rituales.

EL AJÍ EN EL VIEJO CONTINENTE

Al momento de la conquista española muchos alimentos y productos nativos fueron llevados hacia Europa. Esto debido a que las especias y condimentos como la canela, pimienta y clavo de olor eran difíciles de conseguir. Por lo tanto, fue Cristobal Colón fue quién llevó el ají al viejo continente fascinado por su sabor. En un inicio, pensó que se trataba de un tipo de pimienta que los nativos utilizaban en sus platos, pero pronto comprendió que se trataba de otra especie. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 22) Evidentemente, Colón llevó varios productos de las Indias como el achiote, el huacatay, el paico y la muña, pero el que más gustó fue el ají que rápidamente se convirtió en uno de los condimentos predilectos de varias recetas españolas. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 23)

EL AJÍ PERUANO: LOS CAPSICUM

La familia de los *capsicum* es un grupo de vegetales que abaraca una gran variedad de ajíes de distintos colores y tamaños (Libreros, y otros, 2013, pág. 7). Son muy reconocidos por su gran

sabor que va desde algunos que son dulces hasta unos extremadamente picantes. Pero, ¿Qué es lo que hace que el ají pique así?

La Capsaicina

Los que pertenecen al género de los Capsicum van a poseer un sustancia llamada “capsaicina”. Esta sustancia es la responsable de dar el sabor y picor a todos los ajíes. La capsaicina es producida por ciertos vegetales como un medio de protección ante los depredadores (Promperú, 2016). Este compuesto se encuentra naturalmente en el ají, aunque “no se encuentra uniformemente distribuida en el fruto; suele concentrarse en las semillas y en la cubierta que las rodea (pericarpio). Por tanto, cuando comemos ají debemos tener cuidado con estas partes pues son las más picantes.” (Cedrón, 2013, pág. 1) Por lo tanto, para medir su pico se estableció una escala llamada “Escala Scoville”. Por medio de esta escala se mide la cantidad de capsaicina que esta presente en cada uno de los ajíes (Promperú, 2016). Mientras más picante mayor va a ser la cantidad de unidades scoville que tendrá.



Figura #4: Escala Scoville (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 34)

La capsaicina en el cuerpo humano

La capsaicina es demasiado potente, tanto que inclusive colocando un solo gramo de ésta sustancia en varios litros de agua una persona con facilidad puede notar el picor. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 42) La capsaicina al entrar en contacto con las papilas gustativas envía una señal de alerta al cerebro, ya que la temperatura corporal incrementa provocando la dilatación los vasos sanguíneos, el aumento de la adrenalina y ritmo cardíaco.

(Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 42) El cerebro tras haber recibido la alerta empieza a liberar endofinas, que se encargan de generar efectos como el placer y el bienestar. Este bienestar generado tras el picor se puede comparar al mismo nivel de satisfacción luego de haber realizado deporte o inclusive la sensación de estar enamorado. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 42) Por lo tanto, el gusto por el ají, está ligado a procesos químicos y físicos.

EL CULTIVO DEL CAPSICUM EN PERÚ

Perú es uno de los países con la mayor diversidad de especies *capsicum* debido a su posición geográfica y su variedad de climas. Los distintos tipos de ajíes “son cultivadas bajo distintos sistemas de producción, pero predomina la producción individual a pequeña escala bajo sistemas productivos tradicionales o empíricos con bajos rendimientos” (Jäger, Jiménez, & Amaya, 2013, pág. 7) Las regiones del territorio que alcanzan un alto nivel de producción son la costa, sierra y selva amazónica.

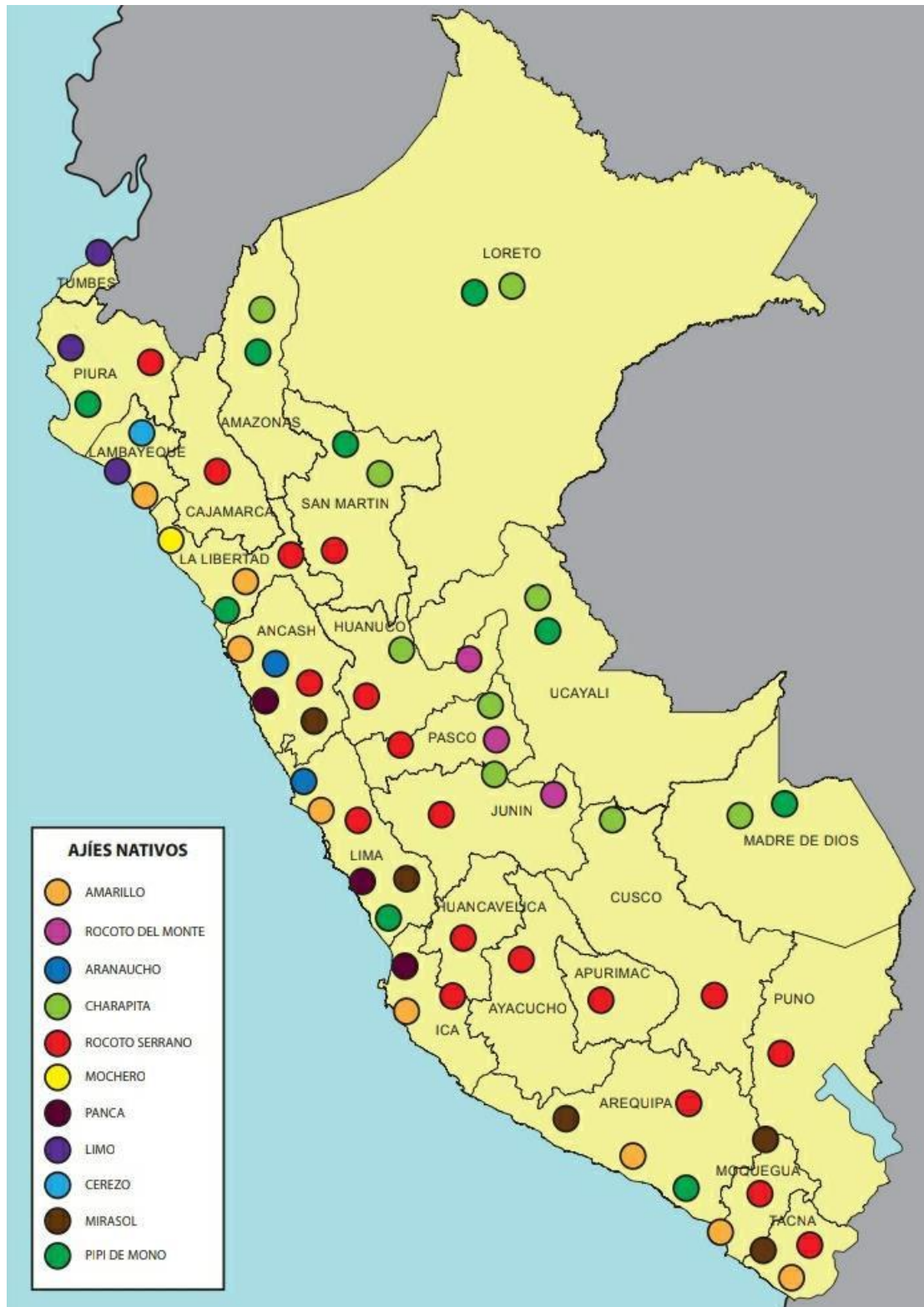


Figura #5: Ubicación de ajíes nativos en las provincias de Perú (Jäger, Jiménez, & Amaya,

2013, pág. 26)

DIVERSIDAD DE AJÍES EN PERÚ

Ají Amarillo (*Capsicum baccatum* var. *Pendulum*.)



Figura #6: *Ají Amarillo Y Ají Mirasol* (Promperú, 2016).

Este es el ají más cultivado y comercializado en el Perú. Es reconocido por ser la variedad con la mayor extensión de cultivos. Se cultiva en toda la costa peruana que va desde Lambayeque hasta Tacna. Esta variedad de ají a sido cultivada desde tiempo inmemorables, desde casi más de 8000 años atrás (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.) Es conocido con varios nombres: Ají Escabeche, Ají Verde, Ají Cristal y cuando esta seco toma el nombre de Ají Mirasol. Su versatilidad permite utilizarlo ya sea fresco o deshidratado para preparar platos como: pescado, pollo, adobo, chupe, causa limeña, entre otros. (Libreros, y otros, 2013, pág. 18). Este producto, posee un tamaño 10 a 15cm y una pungencia moderada. A pesar de llamarse ají amarillo su punto de maduración es cuando se torna de color anaranjado. Su comercialización es de forma fresca, en polvo y seca (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.).

Ají Panca (*Capsicum Chinense*.)



Figura #7: *Ají panca* (Promperú, 2016).

El ají Panca es originario de Sudamérica su nombre científico no tiene ninguna relación con el sitio de origen. Se lo cultiva en la región costera del Perú, en especial en la zona central y sur de la costa. Este ají es conocido como: El gran ají seco del Perú. Esta variedad ají es generalmente comercializada deshidratada (Promperú, 2016). El ají panca es cultivado y cosechado cuando ya está seco, generalmente se seca en la misma planta. Su color cambia al momento de madurar y pasa de color rojo al café rojizo. Este tipo de ají tiene un bajo nivel de picor, pero es el que tiene el color más intenso. El mismo, se utiliza en salsas y aderezos. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 36)

Rocoto (*Capsicum pubescens*.)



Figura #8: *Variedades de Rocotos en Perú* (Programa de Hortalizas, 2012)

El Rocoto es uno de los ajíes con más picor en Perú y el único con semillas negras. El fruto es generalmente de color rojo, aunque al madurar pueden tornarse naranja, verde, o amarillos. Cuando se habla de ajíes de Perú se puede encontrar una variedad de ají rocoto: el rocoto normal, el de huerta y el selvático, que tienen una mayor dimensión (Andina: Agencia Peruana de Noticias, 2017)

Ají Limo (*Capsicum Chinense*.)

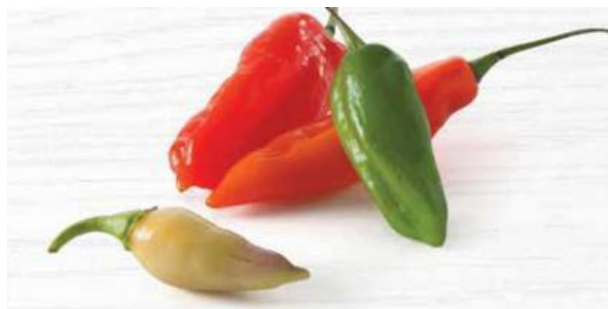


Figura #9: *Variedad de ajíes limo* (Promperú, 2016).

El ají Limo es originario del Perú, se cultiva en la zona costera en Tumbes, Piura y Lambayeque. Lo interesante del ají Limo es que no solo existe una sola variedad, sino que son muchos más. Este ají puede tomar distintos tamaños entre redondos y alargados. También,

posee una gran variedad de colores, puede ser de color: amarillo, morados, verde, blancos, anaranjados y rojos (Promperú, 2016). Su nivel pungencia es alto. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 88)

Ají pipí de mono (*Capsicum frutesces*.)



Figura #10: Ají pipí de mono (Programa de Hortalizas, 2012)

El ají pipí de mono es originario de la selva amazónica pero también se cultiva en varias zonas de la costa peruana. Es de un tamaño pequeño y sumamente picante. Cuando está maduro se torna de un color rojo. Es muy reconocido por su picor más que por su sabor, además de ser comercializado de forma fresca e incluso como una planta ornamental (Promperú, 2016).

Ají Cerezo (*Capsicum annum*.)



Figura #11: Ají Cerezo (Promperú, 2016).

El ají cerezo proviene de la zona de Lambayeque. Es una variedad muy reconocida por su nivel de picor y sabor (Promperú, 2016). Este tipo de ají es pequeño, de color rojo y de forma redonda parecida al de una cereza. Su presentación en el plato puede ser crudo o para perfumar la cocina al agregarlo en el momento final de la preparación que se esté realizando. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f., pág. 38)

Ají Charapita (*Capsicum frutescens*.)



Figura #12: *Ají Charapita* (Promperú, 2016).

El ají charapita proviene de la región amazónica siendo el principal en darse ahí. Es un ají muy diminuto y de forma esférica que puede ser de color amarillo y rojo. Es una variedad muy reconocida por su nivel alto de picor y por poseer un aroma muy agradable (Promperú, 2016). Este ají es el primer ají peruano en exportarse a los mercados internacionales. Se lo comercializa de forma de adereso, molido, seco fresca y en conserva.

Ají Mochero (*Capsicum chinense*.)

Figura #13: *Ají Mochero* (Promperú, 2016).

El ají mochero es originario del valle de Moche en la zona costera del Perú. Este es muy producido en la zona de La Libertad y Áncash. Este ají es de un tamaño mediano y con un intenso color amarillo (Promperú, 2016). Este aji es muy picante y conocido por su singular aroma cítrico. Este es muy utilizado en las comidas por dar mucho color.

RELACIÓN DEL AJÍ EN OTRAS CULTURAS DEL MUNDO

El ají ha formado parte de diferentes culturas en el mundo. Inicialmente, se puede hablar de la llegada de los españoles a América, ya que trajeron consigo a familias de esclavos africanos con el fin de que trabajaran las tierras. De tal manera, los hombres se encargarían de la tierra y las mujeres se ocuparían del hogar de los hacendados. Cabe mencionar, que los esclavos solo podían consumir los restos de la comida de sus amos, por lo tanto su alimentación se basaba principalmente en víceras. Fueron ellos, quienes integraron los ajíes como parte o complemento en sus platillos, dando así origen a comidas como la cau cau, los chinchulines, la chanfainita, etc (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.).

Asímismo, el ají empezó a formar parte de la gastronomía china, al existir migración de chinos hacia Perú. A estos se les denominó “*culies*” quienes llegaban para laborar como agricultores en las diferentes haciendas de las costa. Sin embargo, al ser un trabajo muy forzoso muchos migraron hacia las ciudades, donde empezaron sus negocios de fondas y restaurantes. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.) Fue ahí donde se puede ver como los ajíes peruanos se hacían presente en la comida tradicional china.

La cultura japonesa generó una gran influencia en la comida peruana y viceversa. Los japoneses al migrar hacia Perú traían consigo productos típicos de oriente como: el *miso* y el *kion*. Estos, rápidamente se empezaron utilizar en elaboraciones peruanas como el aguado de pollo. Esta influencia gastronómica se puede ver también en la comida japonesa, ya que varios platillos de pescado empezaron a combinarse con ají. (Sociedad Peruana de Gastronomía, s.f.). Por lo tanto, se puede evidenciar la manera en que el ají peruano no solo es un ícono en la gastronomía del país sino también en el mundo entero.

PRODUCTOS Y PLATILLOS DEL PERÚ

Tiradito

El tiradito es un plato derivado del típico ceviche peruano. El cebiche se originó “hace más de 2,000 años en la civilización Tallán, que surgió y se desarrolló en la actual región Piura”. (Andina: Agencia Peruana de Noticias, 2017) En este espacio, el plato se preparaba con pescado y el jugo fermentado del tumbo. (Andina: Agencia Peruana de Noticias, 2017) Evidentemente, el plato evolucionó y con esto las técnicas y la forma de preparación dieron como resultado al tiradito.

El tiradito consta de varios elementos similares en la preparación del cebiche; sin embargo, “la diferencia [...] radica en el corte de la carne, que se hace en finas láminas”. (Andina: Agencia

Peruana de Noticias, 2017) Esto, se dice, tiene influencia japonesa. (Cánepa, Hernández, Biffi, & Zuleta, 2011, pág. 59) Además, este plato se distingue porque muchas veces no se incluyen cebollas y se le da el sabor mediante el jugo de limón, la preparación con ají amarillo o rocoto para la crema, la salsa de olivo y ajo (Andina: Agencia Peruana de Noticias, 2017).

Causa

El origen de este plato milenario se remonta al año 1820 durante la Expedición Libertadora del Perú. En este tiempo, a manera de brindar apoyo a los soldados peruanos que se ofrecían a participar en el enfrentamiento, las mujeres utilizaron la papa como principal ingrediente para platillos que eran vendidos con el propósito de recaudar fondos para comprar insumos para los soldados. De esta manera, se preparaba un plato de papa con sal y ají amarillo y éste era vendido bajo el lema “por la causa”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2020) De ahí, el nombre de tan reconocido platillo. Existen otras teorías que aseguran que este platillo fue creado por los Incas a partir del producto que más se producía en las tierras y su nombre proviene del quechua *kausaq* que significa “el sustento de la vida”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2020). Actualmente, su preparación incluye rellenos de atún, pollo o cualquier tipo de producto que pueda resultar en un plato novedoso.

Pollo

El pollo es una de las proteínas que se utiliza en varios platillos peruanos. Su popularidad se debe a la reinterpretación que se realizó del arroz con pato realizado en Lambayeque, ya que en otras regiones esto representaba un costo muy elevado para la venta y elaboración. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2021) Actualmente, esta proteína se utiliza en cientos de preparaciones.

Quinua

La quinua es un grano “andino que se cultiva principalmente en el altiplano peruano, en la región de Puno”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018, pág. 6) De acuerdo al territorio en el que se produzca se puede encontrar granos que varían en color, tamaño y sabor. En Perú, las formas más comunes son “la blanca -de entre 1.6 y 2 metros de alto- y la dulce, ligeramente más pequeña”. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018) La exportación de la quinua se realiza en presentación en grano, harina, hojuelas y pipoca. Se utiliza sobre todo en la alimentación pero también tiene funciones medicinales en el territorio. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018)

Uvilla

La uvilla fue reconocida por los Incas, ya que se cree es originaria del Perú y su proliferación es muy sencilla al existir la propagación de las semillas por el aire. (El Comercio, 2011) Esta fruta se puede encontrar en las zonas tropicales de América, Antillas y Australia. (Carculea & Prado, 2016) Actualmente, este ingrediente se utiliza como decoración, para salsas, entre otros.

Chicha morada

La chicha morada es una bebida refrescante y agradable al paladar. Está compuesta principalmente por maíz morado que es originario de los Andes peruanos y es el acompañante predilecto en todos los platos peruanos. En un inicio, esta bebida se realizaba con maíz hace 3.000 años como parte de celebraciones religiosas, así como también tenía usos medicinales. (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2021) En aquel tiempo, los Incas fermentaban la chicha por un periodo corto de tiempo para aprovechar al máximo su sabor. Sin embargo, con la llegada de los españoles, esta práctica se volvió obsoleta y se le empezó a agregar piña, canela, clavo de olor y jugo de limón (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2021) para reforzar el sabor.

MENÚ: INSPIRACIÓN PERÚ

Explicación del concepto

El menú que hemos escogido se basa en la cocina peruana y los ingredientes característicos de este país.

Este menú fue elaborado desde las bondades de los distintos ajíes peruanos para presentar un contraste de este producto con los platos más representativos de Perú. De ahí, deriva el nombre electo para la carta “Inspiración Perú”. Por último, el menú tomó la influencia de platillos y productos tradicionales de la cocina peruana, ya que se considera que la misma es una de las gastronomías con técnicas y sabores más representativas en el mundo y por una cuestión de gusto hacia ésta que nos ha llevado a conocer mucho más acerca de la misma y llevarla a la alta cocina.

Entrada

Como primera entrada, hemos decidido realizar un tiradito de pescado. Esta entrada la hicimos con una base de leche de tigre una preparación popular del Perú. Hemos utilizado la preparación original de la leche de tigre y se le ha utilizado maracuyá y pasta de ají Limo para potenciar su sabor, además de todos los elementos que tiene un tiradito de pescado peruano.

Lenguado Maracuyá

Realizado por: Luis
Alquina y Juan Ruiz

Tipo: Entrada 1

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Leche de tigre :

150gr huesos o
retazos de lenguado
200gr limón sutil
100gr limón Meyer
5gr jengibre
50gr aji Limo
2gr ajo pelado
50gr cebolla paitaña
8gr apio fresco
5 gr cilantro
15gr pulpa maracuyá
Sal y pimienta al
gusto

Rosa de lenguado:

180gr lenguado
Fileteado
20gr limón sutil
10ml leche de tigre
de maracuyá y aji
limo.
Sal al gusto

Cebolla morada:

50gr cebolla paitaña
30gr limón sutil
30gr limón Meyer
Sal al gusto

Chulpi:

30gr chulpi seco
20ml aceite vegetal
15gr cebolla blanca
5gr ajo pelado
Sal al gusto

Preparación:

Leche de tigre de maracuyá y aji limo

Se debe limpiar y quitar las semillas del aji Limo. En una olla tener agua hirviendo para blanquear al aji con el fin de quitar el picor, este proceso realizarlo 5 a 6 veces. Luego al aji limo procesarlo con aceite vegetal hasta obtener una pasta, tamizar y reservar.

En un bowl colocar los retazos de pescado y el jugo de limón. Luego colocar los retazos de cebolla paitaña, aji entero, tallo de apio, jengibre, cilantro, ajo, sal, pimienta y hielo. Mezclar y reservar por 1 hora. Licuar toda la mezcla y cernir. Agregar la pulpa de maracuyá y de poco a poco la pasta de aji. Corregir la sal, la pimienta y el limón. Reservar en el frío hasta el momento de servir.

Rosa de Lenguado

Al lenguado se lo congela un poco para facilitar el corte. Luego con un cuchillo filo cortamos láminas finitas. Cortar de 5 a 6 láminas de lenguado, colocamos en fila con una parte encima de la otra y enrollamos hasta darle la forma de una rosa. Se debe presionar en la base de la rosa para que se mantenga junta y la parte de arriba abrirla para simular los pétalos.

Mantener en el frío y al momento de servir en un bowl condimentar la rosa con sal, pimienta, jugo de limón y la leche de tigre, dándole un pequeño baño en la mezcla para que coja sabor.

Cebolla morada

Limpiar y cortar la cebolla paitaña en pluma. Agregarle el jugo de los limones, sal y reservar en el frío.

Chulpi:

En un bowl colocar el chulpi y dejarlo sumergido en agua una noche anterior. Cernir y reservar. Luego picar la cebolla blanca en retazos medianos. Colocar en una olla de fondo grueso y calentar el aceite, agregar el ajo, el chulpi. Dorar un poco el grano y agregar la cebolla blanca. Mover constantemente y cuando este dorado el chulpi colocar en un bowl y agregar sal.

Choclo cocinado:

En una olla colocar agua y sal, llevarla a hervir. Luego agregar el choclo desgranado y cuando este suave retirar del fuego, cernir y reservar.

Ingredientes:

Choclo cocinado:

180gr Choclo
desgranado
Sal al gusto

Cre moso de camote:

50gr camote amarillo
20ml aceite vegetal
50gr naranja
2gr canela rama
1gr pimienta dulce
1gr clavo de olor
Sal al gusto

Quinua negra pop:

100gr quinua negra
250ml aceite vegetal
Sal al gusto

Aceite de Cilantro:

10gr cilantro
20ml aceite vegetal

Preparación:

Cre moso de Camote:

Limp iar el camote y exprimir la naranja. En una olla colocar agua, la canela, la pimienta dulce, el clavo de olor y llevarla a hervir. Luego agregar el camote, el jugo de la naranja y la cascara de la naranja. Sacar del agua cuando este el camote cocinado y suave. Con un turbo triturar el camote e ir agregando el aceite, el agua de la cocción y sal al gusto, hasta obtener una textura tersa.

Quinua negra pop

Lavar muy bien la quinua. En una olla agregar la quinua, agua y sal. La quinua tiene que cocinarse muy bien. Cuando esté lista, cernirla y llevar a freír en aceite caliente. Cuando este crocante sacarla del aceite y colocarla sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Corregir la sal y reservar.

Aceite de Cilantro

En agua caliente blanquear las hojas de cilantro. Cernir las hojas y dejar que se escurra el agua restante de las hojas. En un bowl colocar las hojas de cilantro y el aceite y con un turbo triturar la mezcla. Cernir con ayuda de un lienzo para solo separar el aceite de las impurezas.

Segunda entrada

Para la segunda entrada hemos preparado una causa, otra preparación peruana que consiste en un el uso papa chaucha que es propia del país, la cual se hace un puré liso con forma cilíndrico que se sirve frío y tiene mucho sabor por la pasta de ají amarillo y limón, que lo hemos acompañado con un langostino.

Causa Langostino

Realizado por: Luis
Alquina y Juan Ruiz

Tipo: Entrada 2

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Mini Causa:

200gr papa chaucha
500gr aji amarillo
peruano
150gr limón sutil
75ml aceite vegetal
Sal al gusto

Aros impregnados en cítricos:

220gr cebolla paitaña
100gr limón sutil
50gr limón Meyer
50gr naranja
25gr piña
1gr laurel
1gr pimienta negra
grano
Sal al gusto

Creemos de aguacate:

100gr aguacate
10gr limón sutil
20gr aceite vegetal
Sal al gusto

Mayonesa de olivos negros:

50gr mayonesa
15gr aceitunas negras
2gr xantana
Sal al gusto

Preparación:

Mini Causa

Limpiar y quitar las semillas al aji amarillo peruano, para luego llevar a una olla con agua hirviendo y blanquear los ajíes. Repetir este proceso 3 a 4 veces. Luego al aji amarillo procesarlo con aceite hasta obtener una pasta. Tamizar la mezcla y separar. Cocinar la papa chaucha en agua hasta que este suave. Realizar un puré liso y agregar un poco de la pasta de aji amarillo. Agregar el jugo de limón y sal al gusto. Separar en porciones de 30gr y dar la forma cilíndrica. Reservar en el frío.

Aros impregnados en cítricos

Cortar la cebolla en rebanadas y apartar los aros grandes y medianos. Obtener el jugo de la piña y mezclar con los jugos de los limones. En una funda al vacío agregar las cebollas, la mezcla de cítricos, el laurel, la pimienta negra y la sal al gusto. Sellar la funda y reservar en el frío.

Creemos de aguacate

En un bowl colocar el aguacate limpio. Agregar un poco de aceite, jugo naranja, de limón y sal. Con un turbo procesar la mezcla hasta que no tenga grumos.

Mayonesa de olivos negros:

Retirar el hueso de las aceitunas negras. En un bowl colocar la mayonesa las aceitunas limpias y un poco de sal, esto procesar y tamizar. Cuando ya esté tamizado agregar la xantana y volver a procesar.

Espuma de aji amarillo

En un bowl hidratar la gelatina con agua 5 o 6 veces su peso. Aparte en otro bowl colocar la pasta de aji amarillo, jugo de limón, el agua y la sal al gusto. Calentar la gelatina hidratada y cuando este líquida agregar a la mezcla. Pasar el turbo para que se mezcle toda la gelatina. Luego agregar la xantana y con el turbo volver a mezclar hasta que tenga una textura muy espesa. Finalmente colocar la mezcla en un sifón y agregarle la carga, agitamos un poco y reservamos en el frío.

Tomate en Brunoise:

Cortar el tomate en cuartos y retirar las semillas. Luego emparejar las partes y cortar en brunoise.

Ingredientes:**Espuma de aji amarillo:**

380gr Pasta de aji
amarillo
120gr limón sutil
7gr gelatina sin
sabor
90gr agua
5gr xantana
Sal al gusto

Tomate en Brunoise:

50gr Tomate fresco

Langostino al sartén:

200gr langostinos
10gr mantequilla
5ml vino blanco
Sal y pimienta al gusto

Preparación:**Langostino al sartén:**

Limpiar el langostino, retirar la cabeza, el caparazón solo del cuerpo (dejar el de caparazón de la cola). Desvenar y condimentar con sal y pimienta. Colocar en el fuego una sartén, agregar la mantequilla para posteriormente cuando este caliente colocar el langostino y el vino blanco. Evitar que se sobre cocine el langostino.

Plato fuerte

En el plato fuerte nos hemos inspirado en un platillo que se come mucho en Perú que es el arroz con pollo rostizado. Y nosotros lo hemos querido interpretar de diferente manera con un pollo relleno de champiñones y un caldoso de quinoa de ají panka, acompañado de vegetales propios del Perú al igual que la salsa criolla, manteniendo el alma del platillo peruano.

Pollo y Quinoa

Realizado por: Luis
Alquina y Juan Ruiz

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Duxelle de champiñones y rocoto:

150 gr champiñón fresco
200gr rocoto
2gr mantequilla
2ml crema de leche
100gr cebolla perla
2gr ajo pelado
1gr perejil
1gr tomillo
25ml aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto

Pechuga rellena de duxelle:

500gr pechuga de pollo
70gr duxelle de champiñones
5ml aceite vegetal
Sal y pimienta al gusto

Fondo de pollo:

50gr cebolla perla
100 gr zanahoria
2gr ajo pelado
10gr apio
5gr perejil
150gr huesos de pollo
500ml agua

Preparación:

Duxelle de Champiñones y rocoto

Se debe limpiar y quitar las semillas del rocoto. En una olla tener agua hirviendo para blanquear al ají con el fin de quitar el picor, este proceso realizarlo 5 a 6 veces. Luego al ají rocoto procesarlo con aceite vegetal hasta obtener una pasta, tamizar y reservar.

Cortar los champiñones en cuartos, picar cebolla perla y ajo en brunoise. En una sartén caliente colocar mantequilla y aceite vegetal y hacer un refrito con la cebolla perla y el ajo. Saltear los champiñones, agregar sal, pimienta, crema de leche, tomillo fresco y perejil picado. Separar ¼ de los champiñones y licuar junto con un poco de la pasta de ají y crema de leche. El resto de los champiñones picarlo en brunoise fino y combinar con el champiñón licuado. Reservar en el frío hasta el momento de utilizar.

Pechuga rellena de duxelle de champiñones

A la pechuga de pollo limpiarla, retirar retazos, darle la forma característica de una pechuga de pollo y sal pimentar. Con un cuchillo deshuesador hacer una incisión profunda en la parte superior de la pechuga, este debe quedar como si fuera una bolsa, en la cual, introduciremos el duxelle de champiñones. Colocar la pechuga rellena en una funda al vacío, retirar todo el aire y sellarla muy bien. Cocinar la pechuga en sous vide con ayuda de un termo circulador a 68°C durante 2 horas. Finalmente, sacar la pechuga de la funda y en una sartén caliente colocar aceite y sellar la pechuga. Retirar del fuego, cortar y servir.

Fondo de pollo

En una olla con agua caliente colocar vegetales (zanahoria, cebolla perla, ajo, apio, perejil) y huesos de pollo. Dejar cocinar e ir limpiando las impurezas del fondo de pollo. Cuando esté listo colar el fondo y reservar.

Aguado de Quinoa

Retirar las semillas de ají panka e hidratar y blanquear en agua caliente 2 veces. Procesar el ají panka con aceite hasta obtener una pasta, tamizar y reservar.

Picar cebolla perla en pluma y confitar la cebolla con ajo. Cuando esté listo el confitado licuar la cebolla y el ajo hasta obtener una pasta, tamizar y reservar.

Separar las hojas del paico y triturar con un poco de aceite y reservar.

Lavar muy bien la quinoa, llevarla a cocinar la quinoa en agua y sal sin sobre cocerla debe quedar un poco duro.

En una sartén aparte colocar la quinoa, un poco de la pasta ajo y cebollas, la pasta de paico y la pasta de panka. Agregar fondo de pollo, chicha de jora, crema de leche y mantequilla. Cocinar la quinoa bien y lograr corregir la sal.

Ingredientes:

Aguado de quinua:

120 gr quinua
50gr cebolla perla
2gr ajo pelado
3gr mantequilla
10ml crema leche
5ml chicha de jora
15gr paico
40gr aji panka
50gr aceite vegetal
Sal al gusto

Pure de alverja:

50gr alverja fresca
10ml aceite de oliva
Sal al gusto

Remolachas cósmicas

blanqueadas:

50gr remolachas
cósmicas
Sal al gusto

Salsa reducción de vino y pollo:

150ml fondo de pollo
100ml vino tinto
10ml salsa soya
10ml salsa inglesa
10gr pasta de paico
10gr pasta de rocoto
5gr maicena
5gr mantequilla

Salsa criolla:

50gr cebolla paitaña
20gr tomate fresco
5gr cilantro
Sal al gusto

Tocino crocante:

50gr tocino

Preparación:

Pure de alverja

Lavar la alverja. En una olla con agua caliente blanquear las alverjas. Luego triturar con aceite de oliva y sal hasta obtener un pure. Tamizar y corregir la sal.

Pure Zapallo

Limpia las semillas y cortar el zapallo, agregar un poco de aceite, sal y azúcar. Luego envolver el zapallo en papel aluminio y llevar al horno a 180°C durante 1h15 min. Cuando este cocinado el zapallo retirar el aluminio y colocar el zapallo en un bowl. Agregar crema leche, procesar y corregir la sal. Tamizar y reservar.

Remolachas cósmicas blanqueadas

Lavar la remolacha y laminarla. En una olla con agua hirviendo blanquear las remolachas, cuando ya esté listo retirar del agua y dar un baño de agua fría. Agregar un poco de sal y reservar.

Salsa reducción de vino y pollo

En una sartén caliente colocar el fondo de pollo y el vino blanco dejar cocinar un rato para que se evapore el alcohol. Agregar la salsa de soya, la salsa inglesa, la mantequilla, la pasta de paico y de rocoto. Dejar que se reduzca. Agregar la maicena para que espese un poco la salsa. Reservar.

Salsa criolla:

Picar la cebolla paitaña en pluma, el cilantro y el tomate en brunoise. Colocar todo en un bowl agregar unas gotitas de limón y sal al gusto.

Tocino crocante:

Separar y picar el tocino en cubos. Colocar sobre una bandeja el tocino y llevar al horno a 120°C por 1h30 min. Cuando este crocante colocar el tocino sobre papel absorbente.

Postre

Por último, en el postre hemos decidido seleccionar varios de los ingredientes de Perú para hacer un postre delicioso. En el cual tenemos elementos que al probarlos juntos creamos una sensación agradable en boca. Como principal elemento tenemos un mousse de guanábana relleno de una compota de uvilla y ají mirasol, sobre un bizcocho de naranja y almendras. Este postre genera un ligero picor producto del ají mirasol. Además, esta acompañado de un sorbete de chicha morada. Bebida, la cual, es muy representativa y consumida en Perú. Aparte que se le coloca de un gel de mandarina y cedrón, cumble de canela y hojas de menta para generar un contraste de frescura y picante.

Sabores Perú

Realizado por: Luis
Alquinga y Juan Ruiz

Tipo: Postre

Porciones: 8 pax

Ingredientes:

Compota de uvilla y aji mirasol:

160gr uvilla sin
cascara
20gr gr aji mirasol
25gr limón Meyer
50ml azúcar
1gr vaina vainilla

Financier de naranja:

50gr polvo almendras
60gr azúcar micro
125gr claras
25gr Harina
3gr polvo hornear
0.5gr sal
75gr mantequilla
derretida
2 unid ralladura de
naranja

Mousse de guanábana:

100gr claras
75gr azúcar
75 gr azúcar micro
200 gr pulpa guanábana
7gr gelatina sin sabor
140ml crema leche

Gel de mandarina agria:

100gr mandarina
25gr azúcar
2gr xantana
1gr cedrón

Preparación:

Compota de uvilla y aji mirasol

Retirar las semillas al aji mirasol. En una olla con agua caliente hidratar y blanquear los ajíes hace este proceso 3 veces. Procesar el ají con un poco de agua hasta obtener una pasta.

Tamizar y reservar.

Cortar las uvillas a la mitad, obtener la ralladura de limón y el jugo, también sacar las semillas a la vaina de vainilla y pesar el azúcar. En una olla caliente agregar la uvilla, el azúcar, el jugo y la ralladura de limón, las semillas y vaina de vainilla hasta que se cocine la fruta. Retirar la vaina de vainilla. Agregar la pasta de aji mirasol y procesar un poco con el turbo. En un molde de con forma de semi-esferas silicona colocar la mezcla y congelar.

Financier de naranja

Derretir la mantequilla y tostarla un poco. Pesar y cernir la harina, el polvo de almendras, el polvo de hornear y la sal. También, obtener la ralladura de dos naranjas. Realizar un merengue con las claras y el azúcar, este no tiene que estar muy firme. Agregar los polvos en 3 partes y de forma envolvente. Luego agregar la ralladura de naranja, la mantequilla derretida y fría, de forma envolvente. Colocar en un molde cuadrado previamente engrasado y enharinado. Llevar al horno caliente y cocinar de 12 -15 min a una temperatura de 175°C. Cuando esté listo dejar enfriar y luego cortar en cuadrados de unos 5 milímetros de grosor. Reservar.

Mousse de Guanábana

Hidratar la gelatina con agua 5 veces su peso. Realizar un merengue con las claras y el azúcar. En una olla colocar la pulpa de guanábana y la gelatina, calentar hasta que esta se derrita. Turbear la mezcla para distribuir bien la gelatina y evitar grumos, dejar enfriar. Mezclar la pulpa con el merengue en 3 partes de forma envolvente y reservar. Batir la crema de leche fría a punta de mousse e incorporar la mezcla en 3 partes. Colocar la mousse en una manga y colocar una parte en los moldes de silicona. Con una espátula distribuir la mousse en los lados de la forma del molde para sacar burbujas de aire. Sacar del molde la compota de uvilla y aji mirasol congelado, colocar sobre la mousse ya que este es el relleno. Agregamos un poco más de mousse y finalmente cubrimos con el financier de naranja. Congelar.

Gel de mandarina agria:

Pelar las mandarinas, colocar una olla con agua caliente y blanquear la mitad de cascara de mandarina. Licuar la mandarina y la cascara blanqueadas, cernir y llevar al fuego la mezcla. Agregar el azúcar y cuando se disuelva esta, apagamos el fuego y colocamos el cedrón para que se infusione. Cuando este frío agregamos la xantana y tubeamos, tiene tener una textura semi-espesa.

Ingredientes:

Crumble de canela:

50gr azúcar morena
50gr harina
50gr mantequilla
7gr canela polvo

Glaseado espejo de chocolate:

120gr polvo de cacao
amargo
12gr gelatina sin sabor
360gr azúcar
240gr crema leche
290 ml agua

Chicha morada:

50gr mazorca morada
20ml piña
3gr canela polvo
1gr clavo de olor
20gr azúcar morena
50 gr manzana verde
150gr limón Meyer

Sorbete de Chicha morada:

273ml chicha morada
50gr azúcar
30gr glucosa
atomizada
1gr estabilizante
sorbete
110ml chicha morada

Preparación:

Crumble canela:

En una batidora cremar la mantequilla y el azúcar. Cuando este cremado agregar la harina y la canela en polvo, solo que se incorpore los polvos a la mezcla. Colocar el crumble sobre una bandeja con papel encerado y llevar al horno. Cocinar a 160°C por unos 6 a 8 min. Cuando salga del horno mover un poco para evitar que se haga una masa.

Glaseado espejo de chocolate:

En una olla colocar el agua, el azúcar y la crema de leche y llevar a hervir. Agregar el polvo de cacao y la gelatina previamente hidratada 5 veces su peso. Turbear la mezcla para homogeneizar y retirar las burbujas de aire. El glaseado se utiliza cuando se encuentre entre los 30 a 35°C. Colocar una bandeja y sobre esta una rejilla. Desmoldamos las mousses congeladas y colocamos sobre la rejilla, glaseamos la mousse, retiramos de la rejilla y reservamos en el frío.

Chicha morada:

En una olla con agua colocar la mazorca morada desgranada, la piña, la canela y el clavo de olor hasta que se infusione esto por unos 15 min. Cernir la mezcla y colocar el azúcar, dejar enfriar. Licuar la manzana verde y extraer el jugo. Cuando la chicha este fría agregar el jugo de manzana y del limón.

Sorbete de Chicha morada:

Colocar los 273 ml de chicha morada en una olla y llevar al fuego. Agregar de poco a poco el azúcar, la glucosa atomizada, el estabilizante que llegue a 85°C la mezcla. Turbear la preparación y dejar madurar por 8 horas en el congelador. Pasado ese tiempo y que la mezcla se haya descongelado un poco agregar el resto de chicha morada y turbear. Finalmente llevar a la marteadora hasta obtener la textura de helado.

CONCLUSIONES

El ají es una especie fundamental en la gastronomía. Sus componentes químicos aportan sabor, color y perfuman las creaciones culinarias. Su gusto, no solo se debe a su uso como condimento, sino que estimula los sentidos de placer al degustar un plato.

Por estas razones, el ají en la cocina peruana se ha convertido en un referente de su historia y cultura, ya que su gusto se remonta a épocas precolombinas cuando los Incas descubrieron las bondades de la especie para utilizarla en sus platillos. Tanto fue el gusto por el ají que hasta la actualidad se utiliza en la gastronomía a nivel mundial.

Este trabajo permitió conocer a fondo las características que hacen que el ají sea tan apetecido en todo el mundo. Además, se adquirieron nuevos conocimientos acerca de las regiones para la producción del ají así como las características de cada uno de los tipos de ajíes en Perú. Este tipo de investigaciones aportan un nuevo umbral de posibilidades para realizar platillos innovadores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Andina: Agencia Peruana de Noticias. (2017). *Día de los Ajíes Peruanos: conoce los ejemplares emblemáticos de nuestra gastronomía*. Obtenido de Andina: Agencia Peruana de Noticias: <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-los-ajies-peruanos-conoce-los-ejemplares-emblematicos-nuestra-gastronomia-724365.aspx>
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e Identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- Carculea, D., & Prado, D. (5 de abril de 2016). «Uviboshi», *fruto andino fermentado*. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de BCulinaryLab: <http://www.bculinarylab.com/tag/uvilla/>
- Cedrón, J. C. (2013). La Capsaicina. *Revista de química PUCP*, 1-2.
- Denegri, P. (08 de julio de 2018). *Este es el protagonismo del ají en nuestra historia*. Obtenido de Perú 21: <https://peru21.pe/cultura/protagonismo-aji-nuestra-historia-413322-noticia/>
- El Comercio. (14 de agosto de 2011). *El cultivo de la uvilla crece en el país*. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cultivo-de-uvilla-crece-pais.html>
- Garrafa, R. S. (s.f). Ayar Lloqsimasikunamanta: Una reinterpretación del mito fundacional de los incas. *Revista de Antropología*, 74-94.
- Garland, S. (2016). *¿El ají es peruano? Historia del ají y algunas costumbres peruanas*. *Revista URP*, 69-80.

Jäger, M., Jiménez, A., & Amaya, K. (2013). *Guía de oportunidades de mercado para los ajíes nativos de Perú*. Roma: Bioversity International.

Jäger, M., Jiménez, A., & Amaya, K. (2013). *Las cadenas de valor de los ajíes nativos de Perú*. Roma: Bioversity International.

Libreros, D., van Zanneveld, M., Petz, M., Meckelmann, SW., Ríos, L., Peña, K., Amaya, K., Ramírez, M. (2013). *GCatálogo de ajíes (capsicum spp.) peruanos promisorios conservados en el banco de semillas de INIA-Perú*. Cali: Bioversity International.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2018). *Análisis integral de la logística en Perú*. Lima: Norman Bachmann.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (08 de mayo de 2020). *Causa limeña: así nació este histórico y delicioso plato peruano*. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de Perú: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/causa-limena--asi-nacio-este-historico-y-delicioso-plato-peruano>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (6 de octubre de 2021). *Chicha morada, bebida prehispánica de origen peruano*. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de Perú: <https://www.peru.travel/pe/masperu/chicha-morada-bebida-prehispanica-de-origen-peruano#:~:text=Seg%C3%BAAn%20relatos%20de%20historiadores%20peruanos,con%20fines%20medicinales%20y%20ceremoniales>.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (8 de noviembre de 2021). *Simple y delicioso: conoce más sobre la historia del arroz con pollo*. Recuperado el 5 de mayo de 2022, de Perú: <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/12/simple-y-delicioso--conoce-mas-sobre-la-historia-del-arroz-con-pollo>

Peschiera, E. (2004). *Secretos de la cocina peruana*. Ediciones Granica S.A.

Programa de Hortalizas. (2012). *El punto del ají: investigación en capsicum nativos*. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina.

Promperú. (2016). *Pimientos, rocotos y ajíes*. Lima: Lingo.

Sociedad Peruana de Gastronomía, el Programa de Hortalizas y el Instituto Nacional de Innovación Agraria. (s/f). *Ajíes peruanos sabor del mundo*. Lima: Ministerio de Agricultura.

Senamhi. (s.f). Obtenido de Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego:
<https://www.midagri.gob.pe/portal/53-sector-agrario/el-clima/366-generalidades>

Yáñez, P., Balseca, D., Rivadeneira, L., & Larenas, C. (2015). Características morfológicas y de concentración de capsaicina en cinco especies nativas de género capsicum cultivadas en Ecuador. *La Granja: Revista de Ciencias de la Vida*, 12-32.

ANEXO A: COSTOS REALES

Costos reales del Menú: Inspiración Perú desarrollado en la del 25 de abril al 1 de mayo del 2022.

COSTO REAL	
Costo de producción	\$ 615,48
Ventas	\$ 1.807,62
Menús Vendidos (#).	90
Costo real por menú	\$ 6,84
Food Cost	34,05%

ANEXO B: PANEL DE JUECES

Durante la degustación del Menú: Inspiración Perú tuvo la participación como jueces las siguientes personas:

N°	JUECES
1	Sebastian Navas
2	Juan Carlos Valdivieso
3	Damián Ramia
4	Chef Mario Jiménez
5	Chef Esteban Tapia
6	Chef Emilio Dalmau
7	Chef Néstor Toapanta

ANEXO C: MENÚ

Inspiración PERÚ

Lenguado Maracuyá

Tiradito de pescado con maracuyá, ají limo, culantro, camote amarillo, cebolla paiteña, maíz chulpi y choclo.



Causa Langostino

Papa chaucha, aguacate, langostino asado, aceitunas moradas, ají amarillo, cebolla encurtida, tomate y limón.



Pollo y Quinoa

Pechuga de pollo a baja temperatura, ají rocoto, quinoa, chicha de jora, remolachas cósmicas, zapallo, champiñones, salsa criolla, paico y ají panka.



Sabor Perú

Sorbete de fermento de maíz morado, canela, guanábana, naranja, chocolate, uvilla, mandarina y ají mirasol.



ANEXO D: PRIMERA ENTRADA

ANEXO E: SEGUNDA ENTRADA

ANEXO F: PLATO FUERTE

ANEXO G: POSTRE

