

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Detrás de las Huecas**

**Cristhian Andrés Mejía Toledo  
Esteban Ramiro Zúñiga Rentería**

**Gastronomía**

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

Quito, 22 de diciembre de 2022

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Detrás de las Huecas**

**Cristhian Andrés Mejía Toledo**

**Esteban Ramiro Zúñiga Rentería**

**Nombre del profesor, Título académico Andrés Sebastián Terán Zavala, Chef**

Quito, 22 de diciembre de 2022

## © DERECHOS DE AUTOR

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

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

Nombres y apellidos: Cristhian Andrés Mejía Toledo

Código: 00136108

Cédula de identidad: 0401763693

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2022

Nombres y apellidos: Esteban Ramiro Zúñiga Rentería

Código: 00138375

Cédula de identidad: 1718217910

Lugar y fecha: Quito, 22 de diciembre de 2022

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

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

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

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

## RESUMEN

El proyecto “Detrás de las Huecas” invita a reflexionar sobre la identidad gastronómica ecuatoriana, tomando como referencia los espacios populares más conocidos coloquialmente como ‘huecas’. Los cuales, mantienen una amplia oferta culinaria, resaltando el uso y aprovechamiento de productos locales, elaborando platillos tradicionales de bajo costo, los cuales se ofrecen en mercados, tiendas y restaurantes situados en sectores reconocidos por su original propuesta e inconfundible sazón. De manera que, su influencia y folklore ha inspirado el desarrollo de un concepto gastronómico, que propende la utilización de ingredientes típicos de las ‘huecas’, aplicando una visión estética y teórica para realzar el sabor tradicional y la evolución de la gastronomía patrimonial del país.

Asimismo, el lector podrá distinguir la importancia e influencia de la comida de la calle y el valor cultural que tienen estos establecimientos dentro de un ambiente popular en el Ecuador. Dando como resultado, un documento que permita explicar el origen de estos, la materia prima implementada en el menú, así como el proceso creativo para la composición de los platos presentados al público en el restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito (USFQ). Además, analizar la experiencia generada durante la presentación de esta propuesta a clientes ecuatorianos y extranjeros, logrando estimular la memoria gustativa y sensorial por medio de nuestra identidad culinaria.

Palabras claves: popular, tradicional, local, identidad, técnicas.

## ABSTRACT

The "Detrás de las Huecas" project invites us to reflect on the Ecuadorian gastronomic identity, taking as a reference the popular spaces better known colloquially as 'huecas'. Thus, they maintain a wide culinary offer, highlighting the use and exploitation of local products, preparing low-cost traditional dishes, which are offered in markets, stores and restaurants located in sectors recognized for their original proposal and unmistakable seasoning. Thus, its influence and folklore have inspired the development of a gastronomic concept that promotes the use of typical 'hueca' ingredients, applying an aesthetic and theoretical vision to enhance the traditional flavor and the evolution of the country's heritage gastronomy.

Likewise, the reader will be able to distinguish the importance and influence of street food and the cultural value that these establishments have within a popular environment in Ecuador. Resulting in a document that allows explaining their origin, the raw material implemented in the menu and the creative process for the composition of the dishes presented to the public at the Marcus restaurant of the San Francisco de Quito University (USFQ). In addition to analyzing the experience generated during the presentation of this proposal to Ecuadorian and foreign clients, managing to stimulate the taste and sensory memory through our culinary identity.

Key words: Presentar una traducción precisa de las palabras clave.

## Tabla de contenido

<b>Introducción .....</b>	<b>8</b>
<b>Detrás de las huecas .....</b>	<b>10</b>
<b>Productos representativos .....</b>	<b>19</b>
Aguacate .....	19
Ají .....	19
Albacora.....	20
Camarón.....	20
Maní.....	21
Plátano Verde .....	21
Róbalo.....	22
Vinagre de banano .....	22
<b>Técnicas vanguardistas.....</b>	<b>24</b>
Aires .....	24
Deshidratación.....	24
Espumas.....	25
Sous vide.....	25
<b>Descripción del menú.....</b>	<b>27</b>
Mixto .....	27
Al paso .....	27
Cosas Finas.....	27
Quesadilla y helados de paila .....	28
<b>Conclusiones .....</b>	<b>30</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>31</b>
<b>Informe detrás de las huecas.....</b>	<b>33</b>
<b>Anexo a: Mixto .....</b>	<b>35</b>
<b>Anexo b: Al paso .....</b>	<b>36</b>
<b>Anexo c: Cosas finas .....</b>	<b>37</b>
<b>Anexo e: Quesadilla y helado de paila.....</b>	<b>38</b>
<b>Anexo F: Recetas.....</b>	<b>39</b>
Base Acevichada de Pescado .....	39
Base Acevichada de Tomate y Camarón .....	40
Encurtido Manaba / Cremoso de aguacate .....	41
Corviche .....	42
Texturas de mote.....	43
Mote sucio y aire de cilantro .....	44
Matambrito cerdo, chicharrones y polvo de encurtido .....	45
<b>Costos Reales .....</b>	<b>46</b>
<b>Jueces degustación menú.....</b>	<b>47</b>

## INTRODUCCIÓN

A lo largo de los años, el Ecuador ha desarrollado una cultura gastronómica que lo ha caracterizado por la riqueza productiva de sus regiones y la diversidad de sus platos tradicionales, los cuales se destacan por el uso y aprovechamiento del producto regional. En consecuencia, la propuesta de menú que se plantea es una reinterpretación de la comida que se prepara en los establecimientos denominados culturalmente como ‘huecas’, haciendo referencia al “lugar de venta de comida preparada popularmente conocida y reconocida como el mejor lugar para comer un plato en especial. Además, para que uno de estos lugares sea considerado hueca, debe ser preferentemente popular, no muy costoso y no muy grande” (Velasco, 2013). Por tanto, el enfoque gastronómico del proyecto está en la aplicación del conocimiento técnico con la finalidad de generar una experiencia sensorial que recuerde las tradiciones de la cocina local. A través de un menú de cuatro tiempos que concibe la cocina ecuatoriana y la versatilidad de esta, con platos que gozan de una importante popularidad y conexión con la cotidianidad de los espacios tradicionales de consumo de alimentos.

Específicamente, el recorrido comienza con un ceviche mixto de pesca blanca y camarón acompañada de una base acevichada de tomate y limón; seguido de una croqueta semi líquida de verde emulando a un corviche proveniente de la costa ecuatoriana; posterior a ello, unas texturas de mote y matambre de cerdo, recordando el tradicional mote con chicharrón y por último, una deconstrucción de una quesadilla con helado de paila, postre emblemático de la Sierra Ecuatoriana.



## DETRÁS DE LAS HUECAS

La presente investigación busca estudiar las manifestaciones de identidad y cultura en los espacios denominados ‘huecas’, y su estrecha relación con el patrimonio gastronómico y folklore ecuatoriano. La palabra ‘hueca’, hace referencia al vocablo quechua *huaca* la cual se define según la RAE como; *tesoro escondido o enterrado*. En efecto dicha descripción, permite interpretar de mejor manera el significado que contempla a estos espacios populares de elaboración y comercialización de alimentos. De manera que, su estructura reúne características: económicas, geográficas, sociales y particularidades gastronómicas, fácilmente reconocidas mediante la presentación de sus platos y cualidades de sabor.

Además, la identificación de una hueca proviene de la experiencia ofrecida hacia sus clientes por parte del casero/a, adjetivo calificativo usado para los dueños del negocio que atraen a sus clientes con piropos, regalos y pequeñas ofrendas de sus productos. Dicho esto, esta particular manera de llamar la atención por parte de los caseros hace de la experiencia gastronómica ecuatoriana un testimonio cultural de sus tradiciones y folklore.

De este modo, los espacios de oferta culinaria popular, mejor conocidos como ‘huecas’, se presentan y distribuyen a lo largo del país en centros históricos, mercados locales, ciudades emblemáticas, carretillas ambulantes y pequeñas tiendas o zaguanes, ubicadas en los hogares de pequeños emprendedores, quienes se atrevieron a ofrecer y compartir su talento culinario, aprovechando la gran diversidad y variedad de materia prima a su alcance. Como consecuencia, el Ecuador goza de una gran riqueza gastronómica, inspirada por la tradición de generaciones pasadas, pioneras en el descubrimiento, desarrollo y creación de recetas llenas de sabores y nutrientes, alimentando familias enteras que han llevado consigo el testimonio de su destreza a la hora de realizar un platillo. Siendo así, a manera de costumbre, la recomendación e identificación de ciertos lugares como especialistas y embajadores de tradiciones, ganándose el respeto y admiración por la

población y el gremio culinario. De este modo, se deja en alto el lugar de origen, representando dignamente su provincia o cantón e invitando a quienes aún no se han privilegiado de sus manjares, brindándoles así, la oportunidad de satisfacer su curiosidad con sus mejores creaciones.

En efecto, la multiplicidad de propuestas alrededor del Ecuador denota la importancia del patrimonio cultural alimentario el cual; se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración, y a los cuales los miembros de la comunidad, ciudad o país reconocen como propios. (Velasco, 2013).

Dicho esto, se analizará el entorno escogido y los platos representativos para el progreso del menú propuesto para este proyecto, haciendo énfasis en las cualidades organolépticas de los ingredientes, para la aplicación de técnicas de vanguardia, con el propósito de realzar los sabores y texturas, conservando los elementos esenciales de las preparaciones. Dando como resultado, una experiencia holística, mediante la comunicación y descripción de la carta que recibe el cliente, así como el mensaje que se comparte durante el servicio de los cuatro tiempos del menú, esperando superar la expectativa generada hacia el cliente, y logrando cumplir la intención de esta presentación.

Ahora bien, el recorrido sensorial, empieza atravesando la provincia y tradiciones ancestrales en la preparación de platos de la cocina manabita, de la cual podemos citar comidas locales tales como el greñoso, ceviche, corviche, salprieda, entre otros. Asimismo, expresiones que conservan el sufijo *iche*, propio de la lengua nativa, que hace referencia a dos significados: comida y maní. Acorde con este sufijo, la primera entrada fría elegida para

representar esta cultura es un ceviche, plato insignia de la región “desde la época precolombina cuando el ‘*ceviche de los dioses*’, considerado ‘un manjar de los dioses’, elaborado con uno de los bienes suntuarios, el *spondylus princeps*, cuyas ‘zonas más australes propicias a la recolección de *spondylus* se ubican frente a las costas de Manabí’”. (Hocquenghem, 2010, como se citó en Regalado Espinoza, 2014).

De manera semejante, el origen del ceviche se remonta a un invento propio de los pescadores, quienes, como consecuencia de la preparación de la carnada para la pesca, mantenían los mejores recortes de pescado fresco almacenados en un recipiente, al cual posteriormente agregaban sal y de vez en cuando ají, siendo este plato uno de los alimentos accesibles cuando tenían hambre. Dicha práctica data del año 1531 con los primeros expedicionarios de Francisco Pizarro, en su arribo a Atacames, los cuales trajeron consigo, distintos productos que para los nativos eran motivo de curiosidad y hoy en día son ingredientes esenciales para la preparación de un sin fin de platillos manabitas. Específicamente, productos tales como: azúcar, aceite, naranjas, limones, arroz, plátano, leche, embutidos, cerdo y trigo. Esta eventualidad, marcaría un nuevo comienzo con la adaptación e intercambio de culturas y productos como consecuencia de la conquista y el mestizaje español.

Por consiguiente, una vez incorporado el limón y descubiertas sus propiedades de sabor, fue incluyéndose paulatinamente dentro de la realización del ceviche tradicional. Agregando a la vez, vegetales y hierbas como cebolla, cilantro y tomate, bases convencionales que caracterizan dicha preparación. En base a ello, la referencia del ceviche de pescado curtido con limón y sal el ceviche tradicional de Pinchagua o sardina, pescado de color azul con una gran cantidad de vitaminas y minerales que hace algunos años se desechaba ya que era considerado una merma o residuo de la actividad pesquera. Sin embargo, moradores y familias aprovechaban el bajo costo de esta especie para consumirlo

y prepararlo en casa. Ahora bien, su preparación y popularidad se centra en el cantón Rio Chico, ubicado a 15 kilómetros de la capital Portoviejo, lugar donde se expende este plato a manera de desayuno, almuerzo o bocadillo.

La pluralidad productiva de la provincia, le permite gozar de una gran variedad de actividad ganadera, pesquera y camaronera, siendo Jama y Manta sus principales productores de camarón. Por consiguiente, este producto de mar es aprovechado por su gran sabor y facilidad de cocción, destacándose en platillos como: encocado, colonche, chupé de camarón, sango, cazuela, camarones apanados, etc. Por esta razón, su presencia en ceviches destaca por su sabor y aporte nutricional, el mismo que conserva la misma base de vegetales: limón, tomate riñón rallado o procesado y un toque de salsa de tomate, propiedad distintiva de este plato.

Como resultado, la primera entrada fría es un homenaje a la preparación ancestral de pescado crudo, añadiéndole a su vez un fruto del mar como lo es el camarón, respetando su estructura de sabor, agregando la base clásica de vegetales como cebolla, tomate y cilantro, además, potenciando el sabor de sus salsas a base del zumo de limón y finalizando con unos chips crocantes de plátano verde, acompañante incondicional de este plato.

Por otra parte, el plátano verde y seda no tienen un registro exacto del momento en el que arribaron a tierras manabitas, empero, existen varias hipótesis de su llegada. “Dicen que fue traído desde las islas Canarias y que probablemente los Dominicanos lo introdujeron a tierras de América del Sur, otros afirman que los negros los traían como parte de sus pertenencias para asegurarse comida en las largas travesías.” (Regalado Espinoza, 2014). Lo cierto es que, fue tan bien acogido en la cocina, que junto a productos como el maíz, yuca y maní, establecieron las bases de la cocina manabita. El mismo, que puede prepararse de varias formas, iniciando por la selección del tipo de plátano a usarse, ya sea este verde, pintón o maduro, su elección dependerá del perfil de sabor y textura deseada en el producto final.

Así, por ejemplo, cocinarse y majarse para la preparación de tortitas, empanadas, migas con queso o incluir chicharrón, darle forma de bolas y servirlo con café en el desayuno. Así mismo, una vez lavado y pelado, puede rallarse para hacer torrijas, sangos, bollos y corviches, al igual que añadirlos a guisos y sopas, “como el famoso sango de verde con sangre de menudencias de gallina o también el caldo de bolas con relleno de queso y huevo duro o el caldo con bolas rellenas de carne que se les denomina albóndigas.” (Regalado Espinoza, 2014).

Ahora bien, solo la provincia de Manabí tiene alrededor de catorce variedades de plátano. “Las más conocidas son: barraganete, ceda, maqueños amarillos y morados, oritos, hartones, comunes, limeños, y dominico que es el que se utiliza para preparar el corviche” (León Cabrera, 2017). El cual, es un bocadillo a base de plátano verde rallado y majado, al cual se le añade pasta de maní y maní tostado. Posteriormente se aliña con sal y comino, y se rellena con pescado cocido, preferentemente albacora, la misma que se pone a sudar en una cazuela con cebolla blanca, cilantro y finalmente se le agrega cebolla finamente picada. Una vez rellena la masa de verde se la puede freír u hornear y se sirve con una salsa de ají o encurtido.

Dicho esto, la segunda entrada caliente alude a la tradición del corviche y se presenta una croqueta semilíquida de verde, majada y aromatizada con fondo de albacora, sazonada a través de un refrito de cebolla blanca, paiteña, ajo y pasta de achiote. A la vez condimentada con sal, comino y pasta de maní. Posteriormente, la masa se da forma y deja enfriar, para luego empanizar con harina, huevo y panko, apanadura japonesa que brinda mayor textura y crocancia en sus aplicaciones. A continuación, se sirve sobre una salsa cremosa a base de aguacate, zumo de limón, vinagre de banano, sal y aceite. Finalmente, se acompaña con un ají manaba, compuesto por cebolla, zanahoria, remolacha, ají y vinagre de banano. De esta manera, logramos capturar los sabores autoctonos de una de las provincias más grandes y

diversas del país, enfatizando el uso de sus productos y la presencia de los mismos en la cotidianidad y tradición de sus pueblos.

A continuación, seguimos el recorrido a través de la sierra ecuatoriana y su identidad gastronómica. En particular, la provincia del Azuay, conformada por quince cantones, rodeados por seis provincias que colindan sus fronteras desde la costa ecuatoriana con Guayas, el litoral con el El Oro, la región interandina con Loja, amazonía con Zamora Chinchipe y el austro ecuatoriano con Cañar. Dicho esto, la capital de la provincia, Cuenca, es la tercera ciudad más grande del país y el principal centro económico de la sierra sur, fama que goza desde la época de la Dinastía Cañari. Así mismo, sus tradiciones alimentarias tienen como eje principal el maíz blanco más conocido como *mote*, el cual tiene sus raíces etimológicas en la palabra kichwa *muti*, que significa maíz cocinado.

Según Juan Cordero Iñiguez, historiador y cronista de Cuenca el mote “es una costumbre culinaria con ancestro, lo cocinaban los cañaris hiviendo el maíz en vasijas de barro con leña”, con la llegada de los españoles se comenzó a utilizar el mote en preparaciones como consecuencia del mestizaje como el mote pillo, el mote sucio, mote casado, mote pata, entre otros más. La cultura, tradición y paladar morlaco gira en torno a las extensas preparaciones que identifican a la provincia con el uso de este ingrediente ascenstral, el cual refleja la importancia y valor de este maíz andino, el cual se extiende por toda la sierra como guarnición o complemento de platos criollos tales como, hornado, fritada, mote con chicharrón, caldo de patas, entre otros.

Conforme a lo expuesto anteriormente, la carne de cerdo forma parte de la identidad de comunides y pueblos andinos que mediante la colonización dieron inicio al consumo de esta proteína que hoy se halla en los principales platos representativos de la sierra ecuatoriana. De manera que, su consumo va desde el cuero, carcasa, patas, cabeza y víceras, hasta las piezas más nobles como jamón, paleta, costillas, lomo, cachetes, bondiola y tocino.

Con respecto a este último, su gran porcentaje de grasa lo convierte en una de las materias primas más usadas en la cocina local, como son la manteca de cerdo, mapahuirá y el chicharrón. Asimismo, su origen proviene de la cultura afro y su paso por las colonias españolas en países como República Dominicana y Cuba, donde se popularizó esta preparación y consecuentemente su influencia se manifestó mediante la adaptación a la cocina tradicional ecuatoriana.

Es por esto que, el tercer curso o plato fuerte es una representación de esta fusión de culturas con un plato icónico de la sierra como lo es el mote con chicharrón. Platillo del cual se desconoce su origen pero que se consume en todas las provincias de la región interandina. Por tanto, se elaboraron tres texturas de mote, la primera el mote sucio, mote cocinado, salteado con mapahuirá, cubierto con una espuma cremosa de mote, hecha a base de una mezcla de mote, crema de leche, sal y dos estabilizantes y texturizantes que hacen posible la realización de esta textura, albúmina y xantana, los cuales se procesan junto a la mezcla anterior, cuelean y transfieren a un sifón de cocina. Luego, se añade una carga de N<sub>2</sub>O (Dióxido de Nitrógeno), agitando el sifón de manera enérgica por 10 ocasiones y manteniendo la mezcla en refrigeración para conservarla, de manera que se regenera en un termocirculador previo al servicio. A fin de aportar una tercera textura crocante, se realizó una teja de mote, procesando el mote cocinado previamente aliñado con sal, achiote y comino, emulando el color y sabor de un mote pillo. Dicha mezcla, se estiró en un silpat, y deshidrató en el horno hasta retirar la mayor cantidad de humedad presente en la teja.

Ahora bien, el corte escogido para acompañar esta preparación, fue el matambre de cerdo, corte con un índice importante de grasa el cual se sazonó con sal, aceite de oliva y orégano, para luego empacarlo al vacío y cocinarlo a baño maría con un termocirculador durante dos horas a 68 grados centígrados, conservando la jugosidad del corte y concentrando los sabores propios de la carne de cerdo. De igual modo, el corte se termina

sellando en el grill, marcandolo y dandole el toque ahumado distintivo de la parrilla. Con el propósito de mantener las tradiciones criollas de este plato, se agregó pequeños dados de chicharrón encima de la espuma, y se decoró con un polvo de ensalada tradicional de encurtido, compuesta de cebolla, tomate, limón y cilantro.

En cuanto al último curso del menú, se han estudiado las confecciones emblemáticas en la cocina dulce tales como; “ higos con queso, dulces de cajeta, quimbolitos, nogadas, alfeñiques, tostado garrapiñado o ‘caca de perro’, maní garrapiñado, espumilla...” (Pazos Barrera, 2017). Considerando el mundo de la repostería artesanal como pilar fundamental para el desarrollo conceptual del postre, tomando en cuenta dos elaboraciones de la provincia de Pichincha y una de la provincia de Imbabura. De acuerdo a la literatura, fue en el año de 1896 cuando Rosalía Suárez, abrió las puertas de su heladería a los dieciseis años de edad, sin pensar que la creación de su helado, marcaría un hito en la gastronomía ecuatoriana. Fue así, que con una batea de madera, paja de monte, hielo del imbabura y una paila de bronce, se elabora el tradicional helado, que usa como materia prima el jugo natural de frutas, aprovechando sus perfiles de sabor y potenciandolos con un toque de azúcar. Una vez vertido el jugo en la paila, se gira y mezcla con la ayuda de una cuchara de palo hasta obtener la textura deseada y la temperatura que caracteriza a este postre frio. Dicho esto, la gama de sabores es abundante, sin embargo, los más populares son: mora, guanábana, maracuyá, naranjilla y taxo, frutas reconocidas por su sabor y versatilidad en preparaciones dulces.

Por otro lado, la quesadilla quiteña se destaca por su sabor y textura, compuesta de una delgada masa crocante y rellena de un bizcocho de harina y maicena, enriquecido con yemas de huevo y queso fresco. Dicho esto, los secretos de su elaboración se han compartido de generación en generación, especialmente en los conventos de las religiosas de claustro, quienes con su destreza y habilidad han logrado dominar el arte de esta elaboración. Su fama en la ciudad de Quito se halla en las famosas “Quesadillas de San Juan”, local perteneciente

a la familia Cobo, que lleva la tradición por cuatro generaciones, luego de 72 años en el mercado, su nombre está impregnado en la memoria gustativa de los Quiteños. Finalmente, uno de los dulces más tradicionales es la espumilla, merengue francés batido a mano, con un toque dulce gracias a la adición de una compota de frutas, comunmente mora o guayaba. Es así, como este característico postre se ofrece en las calles y espacios públicos de la capital, buscando satisfacer el antojo de esta golosina a los mas grandes luego de salir de misa y a los más pequeños una vez terminada la jornada de colegio. Además, su módico costo de cincuenta centavos de dólar, la convierte en una de las comidas más apetecidas por su bajo costo y accesibilidad. Se presenta en un cono, decorada con grajeas de colores y arrope de mora.

En consecuencia, el ultimo curso del menú es una decostrucción de estos postres, representados con distintas elaboraciones, exaltando su valor y sabor tradicional. En la base un crumlea aromatizado con ishpingo, un bizcocho cuchara enriquecido con queso crema y leche, acompañado de un cremoso de chocolate blanco y maracuyá. Además, sabores de helado de paila en un coulis o salsa de frutas de mora, guanábana y naranjilla, un sorbete de mora y un macaron emulando a la espumilla tradicional, relleno de una ganache de chocolate blanco y guayaba. Dicho esto, la gastronomía local y su identidad nos abre la oportunidad de distinguir y apreciar nuestro patrimonio a la vez que retomamos el amor por lo nuestro y la diversidad culinaria del Ecuador.

## PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

### **Aguacate**

El aguacate tiene su origen en Mesoamérica, se deriva del vocablo mexicano náhuatl que se traduce como testículo, esto debido a su forma y el cómo se encuentra colgado en los árboles. Por el contrario, con la conquista en la era precolombina de la civilización inca frente a las paltas, se le atribuyó esta denominación en la mayoría de los países sudamericanos. Por mucho tiempo en la gastronomía ecuatoriana fue considerado como un producto privilegiado que ocupaba lugar en los mejores platos tradicionales del país. Actualmente debido a su gran producción y su diversidad como sabor se ha ubicado como productos de primer consumo. Debido a que el Ecuador posee muchos microclimas se ha logrado que la producción esté disponible durante todo el año, por lo cual acompaña platillos como el aguacate relleno con camarones, el guacamole ecuatoriano y también en variedad de ensaladas y acompañamientos para platillos típicos como la fritada, yahuarlocro, guatita, etc. (Recetas de Ecuador, 2021).

### **Ají**

Según un artículo publicado en la revista Science se cree que el origen de este fruto es en el Ecuador, específicamente en Loma alta y Real Alto, ubicados en la península de Santa Elena y según estudios se estima que tiene una edad aproximada de 6100 años, en otros lugares se han encontrado pruebas de estos frutos de hace 5600 y 500 años. Debido a sus cualidades nutricionales y su fácil adaptabilidad a las preparaciones se lo usó desde la antigüedad por pueblos incas y aztecas. Fue ahí cuando se popularizó en las cocinas y fue llevado de las Américas al viejo continente donde se popularizó en diferentes cocinas. Actualmente forma parte fundamental de las mesas ecuatorianas, desde la clase social más alta, hasta la más baja consumen este alimento en salsas picantes que acompañan y en muchos de los casos mejora la calidad de los alimentos. Es uno de los ingredientes que gira

en torno a recetas familiares y heredadas de generación en generación. En el concepto detrás de las huecas se busca unir la tradición e historia que gira en torno a este alimento para lograr transmitir esos saberes culinarios milenarios hacia la mesa de un restaurante.

### **Albacora**

La captura, procesamiento y exportación de productos provenientes del mar es una de las principales actividades que se realizan en la costa ecuatoriana. Entre los productos de mayor valor y cantidad tenemos los atunes, peces que se desarrollan en el mar pacífico de gran tamaño y calidad. Una variedad de estos atunes se le denomina albacora o atún blanco, esta variedad es bastante apetecida en la gastronomía ecuatoriana debido a su agradable sabor y textura que principalmente es usado en sopas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

En los sectores costeros del Ecuador es un pescado ampliamente consumido debido a su precio accesible para todos los sectores de la sociedad y esto igual se puede ver en el interior del país donde se encuentra como primera opción en los mercados de peces y mariscos. Se la puede encontrar en varias presentaciones o especies, entre las más consumidas tenemos la albacora blanca y negra. Es un pescado que es tradicionalmente usado en la mayoría de las huecas de la ciudad para realizar platillos como el corviche y el tan famoso y tradicional encebollado.

### **Camarón**

Desde el 2014 el camarón ecuatoriano ha roto récords en temas de producción y exportación, incluso superando al banano y el petróleo. En efecto, dicho producto se encuentra presente significativamente dentro de los mercados de China, Asia y Estados Unidos, por su tamaño, sabor y calidad. Según un artículo de Primicias, el crustáceo ascendió a 435 millones en el primer trimestre del 2022, contribuyendo a que los pequeños empresarios tengan un aporte más para la convivencia de las familias (2022). Dentro del

ámbito gastronómico el camarón ocupó un puesto muy importante en la cocina tradicional ecuatoriana debido a sus sabores complejos. De hecho, se lo puede encontrar en los restaurantes más importantes y costosos, como en las huecas y lugares tradicionales del Ecuador.

### **Maní**

Según (*El maní da sazón a la comida manabita*, 2018) “El manabita de tradición siempre fue de buen vivir, elemento fundamental de ese vivir es difundir una buena comida, bien sazonada”. El maní forma parte de la mesa del pueblo manabita y de los ecuatorianos en general, aportando sus cualidades de sabor, textura, así como su riqueza cultural a los platillos más tradicionales del Ecuador, tales como la sal prieta, garrapiñada de maní y también forma parte de salsas y acompañamientos como la guatita, papas con cuero y muchas otras salsas que brindan sabor y alegría a los hogares ecuatorianos.

El maní tiene su origen en Sudamérica, específicamente se han encontrado vestigios de antiguos pobladores peruanos con maní en su interior. Con la llegada de los españoles este producto se expandió a los otros continentes y se fue adaptando a las diferentes cocinas del mundo. En el Ecuador su producción es muy importante ya que existe un gran consumo local como es uno de los subproductos de mayor exportación en el Ecuador.

### **Plátano Verde**

El plátano verde es un producto que se encuentra dentro de la dieta de la mayoría de los ecuatorianos, sin embargo, su consumo incrementa significativamente en las regiones de la costa y Amazonía. En definitiva, se presenta una gama de variedad en cuanto a su preparación, por lo que, se lo puede encontrar en la mayoría de los hogares ecuatorianos. Ahora bien, en las huecas el plátano verde puede ser ofertado desde bolones, empanadas, tigrillos, corviches y una infinidad más de platillos. Debido a su versatilidad y sabor es un

producto que puede usarse de muchas formas. Ecuador se considera como el tercer mayor exportador de plátano fresco y chips a nivel mundial.

Se estima que al año se producen 763.455 toneladas de plátano y la mayoría de su producción se encuentra en la provincia de Manabí. La importancia de este producto en la cultura ecuatoriana es fundamental ya que no mira clase social. Por esta razón decidimos realizar una reinterpretación de lo que es un plato típico del Ecuador, como es el corviche donde el protagonista es el plátano verde (*La producción de plátano verde retrocede un 50% en Ecuador en el primer semestre del año, 2022*).

### **Róbalo**

Es una de las especies endémicas del Ecuador, la cual tiene un gran protagonismo en la gastronomía debido a su versatilidad al cocinarlo, ya que puede ser usado tanto en preparaciones frías como calientes. Dicha especie, posee una veda que va desde octubre hasta febrero de cada año, por lo que su caza y consumo se encuentran prohibidos durante este periodo. Adicionalmente, este tipo de pescado pertenece a la familia Centropomidae, la cual se encuentra distribuido por las zonas tropicales de América. Por último, una característica del róbalo es que se adapta fácilmente a la crianza en pozos, resultando beneficioso para la economía de muchos hogares ecuatorianos. Los ecosistemas y parámetros ambientales que posee el Ecuador permiten que exista una extensa biodiversidad y la posibilidad de encontrar especies que se pueden producir de manera eficiente y sostenible, como el robalo negro (Zambrano & Martinez, 2021).

### **Vinagre de banano**

Esta preparación tiene su origen en la provincia de Manabí donde se encuentra la mayor producción del banano y plátano a nivel de Ecuador. Es muy consumido debido a sus cualidades organolépticas como también por sus aportes nutricionales. Nació como un preservante para sus alimentos como en preparaciones tales como el encurtido manaba. Este

vinagre se obtiene a través de una fermentación alcohólica y acética, dando como resultado un producto totalmente natural con una gran variedad de nutrientes y minerales como el hierro, sales minerales y potasio.

A nivel gastronómico aporta con una cualidad muy importante como es el realzar el sabor de las preparaciones, aporta acidez y lo más importante enriquece con sus propiedades la preparación. En algunos lugares del Ecuador se lo usa como un ablandador natural de las proteínas de las carnes.

## TÉCNICAS VANGUARDISTAS

### Aires

Es un tipo espuma, pero con burbujas mucho más grandes, esto pasa debido al uso de un emulsionante como el suero o lecitina de soya. Los aires pueden ser dulces o salados y soportan hasta los 60 – 70 grados centígrados. Se utiliza una proporción de 3 gramos de lecitina de soya por litro, en el caso del agente emocionalmente suero se utiliza una proporción de 3.5 por litro y se usa en líquidos con gran porcentaje de ácidos o licores. Se le atribuye esta técnica al cocinero Ferran Adrià, el cual busco dar una preparación con bastante sabor y con una textura diferente a lo común. Esta técnica fue utilizada por cocineros franceses desde la antigüedad, pero en ingredientes que generan aires de manera natural debido a su composición, actualmente se utilizan estos emulsionantes para lograr estabilizar la mezcla para conservar su estructura.

### Deshidratación

La deshidratación de alimentos es una de las técnicas de conservación de alimentos más antiguas, la cual consiste en eliminar la mayor cantidad de humedad presente en los alimentos, evitando así la proliferación de bacterias y alargando la vida útil del producto para su consumo en el futuro. La aplicación de esta técnica se realizó en el encurtido tradicional ecuatoriano, el cual es uno de los acompañamientos más usados en la gastronomía a nivel nacional. Compuesto por cebolla, tomate, cilantro y jugo de limón. El cual se incorporó al plato fuerte mediante la realización de este, impregnándolo y concentrando sus sabores al empacarlo al vacío para posteriormente colarlo y deshidratarlo a 60 grados centígrados durante 6 horas. Una vez deshidratado se procesó en una máquina de café, obteniendo un polvo ligero con un matiz de sabores agridulces.

## Espumas

En 1994 el chef Ferran Adriá fue quien estableció estas técnicas en las cocinas modernas. Todo nació por la necesidad de cambiar las texturas de los platos tradicionales. Estas preparaciones tienen características para que funcionen y son: en primer lugar se debe tener un sifón para su almacenamiento, el líquido debe estar bien colado y sin grumos, se deberá agregar burbujas con gas, el más común es el N<sub>2</sub>O y por último para que funcione esta técnica se deberá tener una concentración de almidón o claras en el caso de las espumas calientes y en el caso de las frías que al ser más estables funcionan con grasas, almidón, gelatina y claras pero no funcionan adecuadamente con almidones.

## Sous vide

Esta técnica nace en la gastronomía como una medida de seguridad alimentaria. Al estar en un ambiente al vacío y no tener oxígeno los alimentos se degradan de manera más lenta y se prolonga la vida de los alimentos, de igual manera el proceso siguiente de pasteurización y esterilización a través de mantener los empaques en agua hasta una temperatura deseada. Fue en 1974 cuando el chef francés Pierre Troisgros comenzó a buscar una nueva forma de cocinar el foie gras, junto con Geroges Pralus se dieron cuenta que al estar en un empaque al vacío la cantidad de alimento perdida era mínima, y su sabor se potenciaba (Cook's Illustrated, 2018).

A partir de los años 2000 fue cuando se popularizó entre los chefs en Estados Unidos debido a su facilidad de cocción, reducción de la pérdida de las cualidades organolépticas del producto y el control que se puede tener cuando se utilizan estos métodos. Se convirtió en un tema de experimentación hasta lograr las temperaturas deseadas con los mejores tiempos. Joan Roca hizo un gran aporte con su libro *Sous Vide* donde ayuda a los cocineros como tablas y recetas que él ya había probado. Es muy importante enfatizar que esta técnica ayuda a mantener la integridad y sabores del producto y se puede realizar cocciones largas

donde se puede concentrar el sabor de los alimentos y lograr platillos únicos. La aplicación de esta técnica se realizó en el matambrito de cerdo, el mismo que fue sazonado con sal, pimienta, orégano y aceite de oliva. Se empacó al vacío y se cocinó a 68 grados centígrados durante dos horas.

## DESCRIPCIÓN DEL MENÚ

### **Mixto**

Mixto une la tradición ecuatoriana del ceviche, usando dos de las proteínas más representativas de este plato como el pescado y el camarón los cuales tradicionalmente se presentan en dos salsas distintas. Una base acevichada tradicional de tomate para el camarón y una base acevichada de limón para el pescado. Chips de plátano verde y brotes de cilantro.

### **Al paso**

La croqueta semilíquida de verde es una interpretación del tradicional corviche manabita. El cual se compone de plátano verde rallado y cocinado, pasta de maní y un relleno de albacora, posteriormente se fríe hasta obtener un color dorado y textura crujiente por fuera. *Al paso*, representa la oferta gastronómica callejera que está al alcance de los comensales que transitan las calles y avenidas de la costa ecuatoriana. Ofreciendo un abrebocas o colación de bajo costo y alto valor nutricional, rico en carbohidratos y proteínas. Generalmente se acompaña con una salsa de ají la cual ha sido representada con un encurtido manaba con el sabor característico del vinagre de banano.

### **Cosas Finas**

El maíz blanco o más conocido como mote, es una guarnición que los pueblos andinos han venido consumiendo desde la antigüedad, adaptándose al consumo y particularidad de las preparaciones que cada región le brinda a este producto. Por esa razón, se trabajó el género antes mencionado en tres texturas. El mote sucio, plato tradicional de la ciudad de Cuenca, el cual tiene este nombre ya que su preparación se realiza a base de mapahuir de cerdo y maíz blanco cocinado.

La espuma cremosa de mote está hecha a base de mote cocinado, crema de leche, albúmina y xantana, espesantes y texturizantes que ayudan a estabilizar la mezcla que se administró con la ayuda de un sifón de cocina. Esta preparación alude a la guarnición

tradicional de mote que se sirve en platos como; hornado, mote con chicharrón e incluso en sopas como la tradicional timbushca.

El crocante de mote fue inspirado en el mote pillo, platillo insignia del Azuay que se realiza a base de un refrito de cebolla blanca, achiote, mantequilla, leche y huevos. Esta textura fue realizada con mote procesado, sazonado con achiote para brindarle el color propio del mote pillo. Una vez obtenida la textura deseada, se estira la mezcla en un silpat y se deshidrata en el horno a 140 grados durante 12 minutos o hasta que la misma haya perdido la mayor cantidad de humedad presente en la mezcla.

La proteína escogida para este plato fue el matambre de cerdo, corte que mantiene un buen porcentaje de grasa y carne magra, el cual fue cocinado al vacío durante dos horas a 68 grados centígrados, lo que conserva su jugosidad y textura para posteriormente sellarlo en la parrilla para darle el toque ahumado al producto. Por otra parte, la lonja de cerdo se trabajó de manera tradicional, obteniendo como resultado el chicharrón y la mapahuirra que fueron usados para una de las texturas de mote y el chicharrón como decoración sobre la espuma de mote. Finalmente terminamos el plato con un polvo de encurtido, el cual acompaña al mote con chicharrón y en este menú se le dio otra textura para intensificar su sabor y complementar los sabores del plato.

### **Quesadilla y helados de paila**

La quesadilla es una de las golosinas típicas las cuales se pueden encontrar a lo largo de la Sierra Ecuatoriana. Se venden en tiendas, panaderías, heladerías y confiterías que mantienen viva la tradición de este bocadillo compuesto por una masa crocante y un relleno a base de huevos, maicena y queso fresco. El helado de paila es uno de los postres más representativos del Ecuador, hechos a base de pulpas de frutas como la naranjilla, mora y guanábana, hoy en día se encuentran sabores del viejo continente tales como; vainilla, avellana o ron pasas.

El postre del menú se inspiró en la combinación de una quesadilla y un helado de paila, los cuales fueron representados a través de un crumble aromatizado con ishpingo, un sorbete de mora, un bizcocho cuchara de queso crema y leche acompañada de una ganache montada de chocolate blanco, maracuyá y sabores de helado de paila en forma de coulis de frutas. El matiz de sabores y tradiciones provistos en el postre buscan rescatar la identidad cultural que ofrece la gastronomía, fue así como transformamos un macaron, producto que goza de una fama internacional por su complejidad técnica y delicadeza en sabor y textura. En un recordatorio de la tradicional espumilla, merengue francés al cual se le aporta sabor con la reducción de pulpa natural de frutas como mora o guayaba. Este postre buscaba jugar con la textura que ofrece la espumilla, pero conservar los sabores del tradicionales conservando un relleno de chocolate blanco y guayaba.

## CONCLUSIONES

El trabajo creativo y conceptual, plasmado en esta investigación procura recordar al lector la validez y valor presentes en la oferta gastronómica de calle. Ambiente que confluye con la cotidianidad de los transeúntes y la necesidad fisiológica de alimentarse de manera consciente y responsable, priorizando el consumo de productos locales y preparaciones presentes en nuestra memoria sensorial y gustativa, formando parte de nuestra identidad culinaria como ecuatorianos. Reproducir un concepto ya existente dentro de un espacio gastronómico como lo es el restaurante Marcus de la USFQ, contempla un nivel de complejidad importante, ya que, al ser platos mayormente reconocidos por la cultura ecuatoriana, elevar su herencia de tradición y sabor ha sido el objetivo principal de este ejercicio.

El resultado de la transformación de los productos e ingredientes requeridos para el desarrollo de la propuesta “Detrás de las Huecas” fue reconocido por los comensales e invitados que asistieron a las instalaciones de la USFQ para degustar este menú. La versatilidad del producto y la facilidad para transmitir el criterio basado en las propiedades organolépticas expuestas en cada uno de los platos facilitó el desenvolvimiento en la parte operativa y de ejecución del criterio antes mencionado. Demostrando la utilidad de técnicas de vanguardia y uso de tecnología apropiados los cuales fueron aplicados en productos accesibles, económicos y disponibles en el mercado local. Así pues, el conocimiento y dominio del género en cuestión concede las oportunidades adecuadas para la modificación y reinterpretación de las versiones ya existentes de estos platos. Preservando el sabor típico, y proyectando al mismo tiempo una presentación innovadora que invite al cliente a repensar el potencial de la gastronomía local en un contexto más extenso, que faculte al profesional la libertad de creación y entendimiento de la cocina tradicional.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrade. (2013). *El auténtico libro de las huecas Quito: sitios clave de comida clave en Quito*. La Selecta - Cooperativa Cultural.
- Blanck, J. F. (2007, julio). Molecular Gastronomy: Overview of a Controversial Food Science Discipline. *Journal of Agricultural & Food Information*, 8(3), 77-85. 0
- Briscone, J., & Parkhurst, B. (2018). *The Flavor Matrix*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Cook's Illustrated. (2018). The History of Sous Vide, Explained. Recuperado 10 de octubre de 2022, de <https://www.americastestkitchen.com/cooksillustrated/articles/1142-the-history-of-sous-vide-explained>
- El comercio. (2016, 27 mayo). Sal prieta manaba en la cocina. Recuperado 16 de octubre de 2022, de <https://www.elcomercio.com/sabores/salprieta-manaba-cocina-ecuador-tradicon.html>
- El maní da sazón a la comida manabita*. (2018, 28 julio). El diario. EC. Recuperado 13 de diciembre de 2022, de <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/362864-el-mani-da-sazon-a-la-comida-manabita/>
- La producción de plátano verde retrocede un 50% en Ecuador en el primer semestre del año*. (2022, 4 julio). Fresh Plaza. Recuperado 12 de diciembre de 2022, de <https://www.freshplaza.es/article/9441567/la-produccion-de-platano-verde-retrocede-un-50-en-ecuador-en-el-primer-semester-del-ano/>
- León Cabrera, J.M. (2017) *Manabí, La Diosa Fértil Que Le Regaló al mundo el Corviche de Ayampe*, GK. Available at: <https://gk.city/2015/03/13/manabi-la-diosa-fertil-que-le-regalo-al-mundo-el-corviche-ayampe/> (Accessed: December 20, 2022).
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. & Smith, R. M. (2011). *Modernist Cuisine: El arte y la ciencia de la cocina / The Art and Science of Cooking*. Cooking Lab.

- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Ecuador Culinario Saberes y sabores. Recuperado 21 de octubre de 2022, de <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- Pazos Barrera. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. FONSAL.
- Pazos Barrera, J. (2017) *Elogio de las Cocinas Tradicionales*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Recetas de Ecuador. (2021, 26 septiembre). *El aguacate en la gastronomía ecuatoriana, símbolo de frescura y sabor a naturaleza*. <https://www.cocina-ecuatoriana.com/articulos/el-aguacate-en-la-gastronomia-ecuatoriana-simbolo-de-frescura-y-sabor-a-naturaleza>
- Regalado Espinoza, L. (2014) *MANABÍ Y SU COCINA MILENARIA*. Portoviejo, Manabí: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.
- Región Costa del Ecuador. (s. f.). GoRaymi. Recuperado 21 de octubre de 2022, de <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/regiones/region-costa-ecuador-agt8uxsop>
- Velasco, F. (2013) *Nuestras Huecas*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Zambrano, P. & Martinez, R. (2021). *Protocolo para el manejo del cultivo de juveniles de robalos (Centropomus nigrescens) en diferentes salinidades*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL. Recuperado 13 de julio de 2022, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/51479/1/T-76757.pdf>

## INFORME DETRÁS DE LAS HUECAS

Luego de haber realizado las prácticas en el Restaurante Marcus de la USFQ, la experiencia dentro del mismo nos deja varias enseñanzas y aprendizajes sobre la operación, manejo y desarrollo de un menú dentro de un espacio de alta gama como lo es Marcus. Las instalaciones y equipos del restaurante facilitan la producción y perfeccionamiento de los productos realizados, tanto para la carta del restaurante, así como también para el progreso paulatino del menú ofrecido al público durante siete días, siendo este una alternativa a la carta ya existente en el local.

Por otra parte, es fundamental reconocer la importancia de la organización y buena comunicación entre el equipo de cocina y sala, los cuales mostraron siempre su buena predisposición y liderazgo para aclarar cualquier duda existente, así como recomendar y sugerir soluciones para la optimización y mejora continua tanto en la producción como en el servicio al cliente. Durante la semana de menú, el cual salió a la venta en la semana del lunes 5 al domingo 11 de diciembre, se pudo reconocer varias debilidades y fortalezas que fueron parte de la experiencia durante las prácticas en el restaurante.

Una de las desventajas principales se presentó debido a que las publicaciones de las fotos y descripción del menú en la página de Instagram de Marcus, fueron postergadas para el lunes 5, sin tomar en cuenta que fue un día festivo en la ciudad de Quito. Por lo cual, no se vendió ningún menú en el primer día. Sin embargo, para el martes se presenciaron los primeros clientes, los cuales manifestaron su interés y emoción después de cada curso del menú. De igual manera, expresaron su alegría al diferenciar la presentación tradicional de los platos con la versión expuesta en la carta, la textura y sabor de estos logró otorgarles el recorrido sensorial que se buscaba obtener a través de la degustación de esta propuesta.

Por otro lado, en el transcurso de la semana recibimos varios clientes extranjeros, los cuales proporcionaron sus felicitaciones y agradecimientos por la calidad y atractivo de los

platos servidos. Considerando el trasfondo cultural propio del menú, sus comentarios validaban el trabajo creativo y de ejecución en el área gastronómica. Haciendo énfasis en las texturas y presentación de productos tales como; el ceviche, corviche, espuma de mote y macaron. Los cuales cautivaron su paladar, superando sus expectativas y dejando importantes reseñas e interpretaciones de su experiencia degustando los platillos.

Por consiguiente, el desarrollo y ejecución de este menú no hubiese sido posible sin el trabajo conjunto, tanto del equipo de cocina y sala de Marcus, como también de la dedicación y esfuerzo constante de quienes son autores y mentores de este concepto. Sin duda, cabe recalcar que tanto los Chefs como profesores de la USFQ, fueron pieza fundamental al estar siempre predispuestos y disponibles para solventar cualquier tipo de duda o inquietud. Aportando siempre con su conocimiento y experiencia, denotando profesionalismo y gran calidad humana en su compartir y guía.

Finalmente, la experiencia dentro de las prácticas previas a la realización del menú, permitieron el dominio del espacio e instalaciones del restaurante y a su vez, marcar el ritmo de trabajo, concentración y calidad en cada una de las actividades elaboradas a diario. De igual modo, el ejercicio del menú fue una prueba para determinar la preparación del equipo para el servicio y explicación del concepto al público, que asistió a disfrutar de esta propuesta gastronómica. Por consiguiente, la destreza adquirida en este tiempo logró consolidar un menú atractivo, consistente y con una sazón inconfundible al paladar ecuatoriano.

**ANEXO A: MIXTO**

*Ilustración 1. Mixto*

**ANEXO B: AL PASO**

*Ilustración 2. Al paso*

**ANEXO C: COSAS FINAS**

*Ilustración 3. Cosas Finas*

**ANEXO E: QUESADILLA Y HELADO DE PAILA**

*Ilustración 4. Quesadilla y helado de paila*

## ANEXO F: RECETAS

Base Acevichada de Pescado		
TIPO	Subreceta	
RENDIMIENTO	18 PAX	
INGREDIENTES	UNI	CANTIDAD
<u>Limpieza y corte del Pescado</u>		
Róbalo fresco	KG	1,000
<u>Base acevichada de Pescado</u>		
Limón Meyer	KG	0,820
Limón Sutil	KG	0,600
Apio	KG	0,077
Ajo	KG	0,0012
Sal	KG	0,025
Ajinomoto	KG	0,015
Cilantro	KG	0,035
Cebolla Paiteña	KG	0,220
Xantana	KG	0,005
<p>Limpieza y corte del pescado</p> <p>Una vez recibido el pescado fresco, nos disponemos a cortarlo y filetearlo, procurando eliminar residuos de piel, espinas y todo tipo de tejido o fibra restante.</p> <p>Descartamos la piel y conservamos los recortes de carne para la realización de nuestra base acevichada de pescado.</p> <p>Base acevichada de pescado</p> <p>Realizamos un corte batalla de nuestras verduras; cebolla, apio, ajo y tallos de cilantro. Agregamos el jugo recién exprimido de limón sutil y meyer. Y sazonamos con sal y ajinomoto para realzar el sabor. Guardamos nuestra mezcla en un recipiente y dejamos macerar durante al menos 4 horas.</p> <p>Procedemos a procesar nuestra mezcla con la ayuda de una licuadora profesional o un Thermomix. Colamos nuestra mezcla y agregamos la mitad de pescado y verduras, dejando de lado los tallos de cilantro los cuales evitamos de manera que no modifique el color de nuestra base acevichada. Agregamos hielo a nuestra mezcla y procesamos en velocidad alta hasta tener una pasta homogénea. Colamos y volvemos a procesar corrigiendo el sabor de nuestra base acevichada con sal, jugo de limón, ajinomoto y un toque de xantana para texturizar nuestra base y hacerla más untuosa.</p>		

<b>Base Acevichada de Tomate y Camarón</b>		
TIPO	Subreceta	
RENDIMIENTO	18 PAX	
INGREDIENTES	UNI	CANTIDAD
<u>Camarón Cocinado</u>		
Camarón	KG	1,000
Sal	KG	0,010
Comino	KG	0,005
Pimienta	KG	0,005
Aceite Vegetal	LT	0,015
<u>Base Acevichada de Tomate</u>		
Agua	LT	1.000
Tomate Riñón	KG	0,300
Sal	KG	0,005
Pimienta	KG	0,005
Comino	KG	0,003

Camarón cocinado

Descongelamos nuestro camarón y lo enjuagamos para eliminar impurezas. Escurrimos el exceso de agua y procedemos a agregar nuestros aliños tales como; sal, pimienta, comino y aceite vegetal. Precalentamos una olla mediana y agregamos nuestros camarones sazonados, cocinamos durante 5 minutos moviendo con una espátula de goma para evitar que se sobre cocinen. Enfriamos y reservamos.

Base Acevichada de tomate

Cocinamos nuestros tomates en un litro de agua durante 5 minutos. Los retiramos y sumergimos en un baño maría invertido, durante 3 a 4 minutos más. Una vez fríos nuestros tomates procedemos a licuarlos juntamente con los jugos de cocción de nuestros camarones, sazonamos con sal, pimienta y comino. Colamos y agregamos nuestro jugo de limón.

<b>Encurtido Manaba / Cremoso de aguacate</b>		
TIPO	Subrecetas	
RENDIMIENTO	18 PAX	
INGREDIENTES	UNI	CANTIDAD
<u>Encurtido Manaba</u>		
Remolacha	KG	0,1
Zanahoria	KG	0,1
Cebolla	KG	0,1
Ajo	KG	0,02
Vinagre de banano	KG	0,3
Ají Rojo	KG	0,1
<u>Cremoso de Aguacate</u>		
Aguacate	KG	0,2
Limón	KG	0,2
Aceite vegetal	KG	0,05

Encurtido Manaba  
Picar en cuadritos pequeños la cebolla, la remolacha y la zanahoria.  
Se le agrega el vinagre de banano y se deja reposar.

Cremoso de aguacate  
Procesar los aguacates con el aceite y el limón.  
Corregir la sal y la pimienta.

<b>Corviche</b>		
TIPO	Segunda Entrada	
RENDIMIENTO	21 PAX	
INGREDIENTES	UNI	CANTIDAD
<u>Masa de Verde</u>		
Plátano verde	KG	0,3
Pasta de maní	KG	0,1
Cebolla paitaña	KG	0,2
Ajo	KG	0,05
Pimiento rojo	KG	0,2
Albacora	KG	0,15
<u>Apanado</u>		
Panko	KG	0,2
Huevos	UNI	2
Harina	KG	0,1

Cocinar el plátano verde con cebolla, ajo, comino sal y pimienta.

Procesar el plátano hasta hasta obtener una textura de pure.

Realizar un refrito con pasta de achiote, comino, la cebolla paitaña, el pimiento y el ajo cortado en brunoise.

Cocinar la albacora con cebolla, ajo y pimiento.

Mezclar el plátano ya procesado, el refrito y la albacora cocinada desmenuzada. Corregimos la sal y el comino.

Porcionamos la mezcla de 40 gramos y después realizamos la apanadura inglesa pasando por harina, después por huevo y finalmente por panko. Reservamos en el congelador.

Para emplatar freímos las croquetas en abundante aceite y acompañamos con el encurtido manaba y el cremoso de aguacate.

<b>Texturas de mote</b>		
TIPO	Subrecetas	
RENDIMIENTO	18 PAX	
INGREDIENTES	UNI	CANTIDAD
<u>Espuma de mote</u>		
Mote cocinado	KG	0.250
Crema de leche	KG	0,125
Leche	KG	0,100
Albumina	KG	0,003
Xantana	KG	0,001
<u>Crocante de mote</u>		
Mote cocinado	KG	0,25
Achiote	KG	0,02
Comino y pimienta	KG	0,005
<p><u>Espuma de mote</u></p> <p>Procesar el mote hasta obtener un pure sin grumos con la crema de leche, la leche y la albumina y la xantana.</p> <p>Tamizamos la mezcla hasta que no tenga grumos y pasamos al sifón con una carga de óxido de nitrógeno.</p> <p>Antes de servir calentamos el sifón a baño maría y batimos para que salga uniforme la espuma.</p> <p><u>Crocante de mote</u></p> <p>Trituramos el mote hasta tener una pasta lisa con el achiote, comino, sal y pimienta.</p> <p>En un silpad estiramos la masa finamente y cocinamos a 160 grados centígrados por 15 minutos.</p>		

<b>Mote sucio y aire de cilantro</b>			
TIPO	Subrecetas		
RENDIMIENTO	18 PAX	<u>Mote sucio</u> Salteamos el mote con la mapahuiria, la manteca de cerdo y sal.  <u>Aire de cilantro</u> Procesamos con un mixer de inmercion el cilantro con la sal, comino y sucro. Reservamos y antes del servicio se turbea nuevamente para obtener la espuma.	
INGREDIENTES	UNI		CANTIDAD
<u>Mote sucio</u>			
Mote cocinado	KG		0,5
Mapahuiria	KG		0,2
Manteca de cerdo	KG		0,05
<u>Aire de cilantro</u>			
Agua	KG		0,5
Cilantro	KG		0,1
Sal y comino	KG		0,01
Sucro	KG	0,003	

<b>Matambrito cerdo, chicharrones y polvo de encurtido</b>			
TIPO	Subrecetas		
RENDIMIENTO	18 PAX	<p><u>Matambrito de cerdo al vacío</u></p> <p>Empacar el matambrito de cerdo con orégano, comino, sal y pimienta.</p> <p>Cocinar en sous vide a 68 grados por dos horas y reservar.</p> <p><u>Chicharrones de cerdo</u></p> <p>Cocinar el cerdo cortado en cuadritos con comino, pimienta, cebolla, ajo y tapas de limón hasta que se reduzca y suelte su propia grasa. Dorar hasta que estén con buen color.</p> <p><u>Polvo de encurtido</u></p> <p>Deshidratar la cebolla, cilantro, ajo y con el limón hasta que tengan una textura crocante.</p>	
INGREDIENTES	UNI		CANTIDAD
<u>Mote sucio</u>			
Matambre de cerdo	KG		0,5
Comino	KG		0,2
Orégano	KG		0,05
<u>Chicharrones de cerdo</u>			
Lonja de cerdo	KG		0,5
Cebolla	KG		0,1
Limón	KG		0,01
Comino y pimienta	KG		0.003
<u>Polvo de encurtido</u>			
Cebolla	KG.		0.100
Cilantro	KG	0.05	
Ajo	KG	0.05	
Limón	KG	0.02	

**COSTOS REALES****COSTO REAL**

<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 773,71
<b>VENTAS</b>	\$ 2.275,00
<b>MENÚS VENDIDOS (#)</b>	91
<b>Costo por menú</b>	<b>\$ 8,50</b>
<b>Food Cost</b>	<b>34%</b>

**JUECES DEGUSTACIÓN MENÚ**

Andrés Terán

Damián Ramia

Emilio Dalmau

Esteban Tapia

Juan Carlos Valdivieso

María Gracia Torres

Sebastián Navas