

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo.**

## **Memorias Costeñas**

Comida Callejera de la Costa Ecuatoriana

**Galo Mateo Carrera Vinueza  
Shirly Stefany Remache Córdor**

## **Gastronomía**

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

Quito, 17 de diciembre de 2023

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

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

**Comida Callejera en el Ecuador**  
Comida Callejera de la Costa Ecuatoriana

**Galo Mateo Carrera Vinueza**

**Shirly Stefany Remache Córdor**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Esteban Tapia, Profesor**

Quito, 17 de diciembre de 2023

## © 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: Galo Mateo Carrera Vinueza

Código: 00216683

Cédula de identidad: 1205711599

Lugar y fecha: Quito, 17 de diciembre de 2023

Nombres y apellidos: Shirly Stefany Remache Córdor

Código: 00208731

Cédula de identidad: 1724929052

Lugar y fecha: Quito, 17 de diciembre de 2023

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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 these publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

Esta investigación destaca la presencia arraigada de la comida callejera en las ciudades del Ecuador, donde se engloba ejes importantes como la gastronomía local de la región costa, economía, historias y tradiciones alrededor de cada platillo. Mediante el estudio de la comida callejera se propone revisar los factores que conforman su cultura popular, centrándose en la esencia de sus productos y elaboraciones para la realización de un menú de cuatro tiempos. Se pretende entender el origen, clasificación y panorama general de este tipo de cocina considerando elementos que requieren revisión y un mayor control como por ejemplo mecanismos de regularización de la higiene en los puestos de comida y mayor estudio a cargo de profesionales en el área de gastronomía, hospitalidad y turismo que engloben temáticas gastronómicas populares.

Palabras clave: Comida callejera, popular, gastronomía, historia, cultura, Ecuador, interpretación, costa.

## ABSTRACT

This research highlights the deep-rooted presence of street food in the cities of Ecuador, where it encompasses important axes such as the local gastronomy of the coastal region, economy, history and traditions around each dish. Through the study of street food, it is proposed to review the factors that make up its popular culture, focusing on the essence of its products and preparations to create a 4-course menu. The aim is to understand the origin, classification and general overview of this type of cuisine, considering elements that require review and greater control, such as mechanisms for regularizing hygiene in food stalls and further study by professionals in the area of gastronomy, hospitality and tourism that encompass popular gastronomic themes.

**Key words:** Street food, popular, gastronomy, history, culture, Ecuador, coast.

## TABLA DE CONTENIDO

Índice de tablas.....	8
Introducción.....	9
Desarrollo del tema.....	10
Creación de un menú basado en la comida callejera de la costa.....	24
Cortesía – Calle Junin (Chicha Resbaladera).....	24
Entrada tibia – Calle 9 de octubre (Sanduche de Chancho).....	25
Entrada caliente – Calle Homero Lopez (Encocado de pescado).....	27
Plato fuerte – Avenida 25 de junio (Chuzo de langostino).....	28
Postre – Calle 307 (Gato encerrado o emborrajados).....	30
Técnicas utilizadas en la creación del menú.....	31
Sous vide.....	31
Fermentación.....	32
Gelificación.....	32
Confitado.....	32
Aire.....	33
Espumas.....	33
Recomendaciones.....	34
Conclusiones.....	35
Referencias bibliográficas.....	36
Anexos.....	39

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Comparación entre un sánduche de chanco tradicional y una reconstrucción del sánduche .....27

Tabla 1. Comparación entre el típico gato encerrado con una fusión entre el gato encerrado y la sal prieta .....32



## **Introducción**

Desde siempre se ha escuchado hablar de la comida típica que se empieza a vender cuando el atardecer llega. Este tipo de comida es popular entre los que retornan a casa o los que salen con la finalidad de degustar de algún platillo en los usuales carritos que se distribuyen por todas las ciudades de la costa ecuatoriana para poder alcanzar más comensales. Este suele ser el panorama de la comida callejera de las ciudades, pequeños puestos con bolones, papas fritas, pinchos, secos y demás. Cada uno de ellos con su particularidad y que cuentan la historia de la ciudad a través de sus sabores.

A través del tiempo, la comida también ha experimentado una serie de cambios en sus diversas formas de ser expendida. Para el inicio de la presente investigación se debe definir una “hueca” que es el nombre que usualmente se le brinda a los puestos o carritos de comida callejera. Lema, et al, (2017) conceptualizan los lugares de comida callejera como lugares convenientes debido al servicio rápido y el costo económico que tienen. También comentan que las “huecas” se caracterizan por un sabor inigualable y los clientes llegan por el boca a boca y que generalmente no se ubican en las calles principales (p.4). Una de las mayores ventajas de la comida callejera es que su popularidad yace sobre los propios clientes que suelen ser de variados estratos sociales. El alcance que tiene la comida callejera en la ciudad es una de sus impactantes características. A través del presente trabajo de investigación se realizará una revisión general de los factores que constituyen la cultura popular de la comida callejera y, sobre todo, la esencia de sus productos. Dicho sea de paso, se considerarán aquellos elementos que deben ser sujetos a revisión y un mayor control. Esta investigación servirá para entender el origen, clasificación y el panorama general que se vive en la comida callejera.

## Desarrollo del Tema

En el mundo de la gastronomía existe una infinidad de estilos de cocina. Cada una de ellas llenas de cultura, de historias y sobre todo convergen en la expresión de una población. La comida es el canal perfecto para poder transportar a los comensales hacia un determinado lugar y hacerle sentir esta conexión.

Desde hace algunos años se popularizó la comida callejera. Esta nace como una alternativa de paso para las personas que buscan comer después de sus actividades laborales y demás. Asimismo, las personas somos sujetos de construcción social y la hora de la comida siempre va a ser un momento crucial para poder conectar con otros (amigos, familia, compañeros de trabajo, etc.). Es por lo que los espacios de comida callejera son tan importantes para las ciudades. “Hoy en día alrededor de 2.5 billones de personas consumen comida callejera” (Kraig, 2013). La conceptualización de esta tendencia es la usual, una persona preparando alimentos (de manera rápida) y vendiéndolos desde un puesto o los populares “*food trucks*”. La facilidad de este sistema hace que los pequeños negocios ocupen desde calles muy transitadas, fuera de centros comerciales, estadios y demás espacios. También, la cultura de la comida callejera hace que sea fácil y rápida de preparar y por lo cual los usuarios pueden ingerir los alimentos con sus manos. Es tanta la popularidad de este tipo de comida que casi siempre podemos encontrar snacks, comida rápida y demás. Por ejemplo: los populares hot dogs, hamburguesas o tacos. Es increíble la variedad de lugares de los que provienen y de esa forma pueden ser apreciados por los diversos públicos. Comer en la calle es una informalidad que se ha popularizado sin lugar a duda. A lo largo de esta investigación se buscarán los principales ejes alrededor del tema central, para lo cual se hará una revisión de la conceptualización e historia de la comida callejera alrededor del mundo, seguido del contexto histórico de la

introducción de alimentos durante la colonización y enfocarnos en la escena de comida callejera costeña.

En primer lugar, tenemos el primer planteamiento ¿de dónde proviene la comida callejera? Según el libro “Comida callejera alrededor del mundo” escrito por Kraig y Sen, los primeros vendedores llevaban sus productos en canastas y stands portables para poder llegar lo más lejos posible. Como punto de partida, existían los populares “*Bazaars*” en Mesopotamia donde los vendedores cargaban su mercancía de la manera más fácil. Además, no era todo el tipo de comida, eran productos específicos que puedan ser rentables. Con el paso del tiempo han ido evolucionando. Ahora se puede encontrar algunos contenedores, con refrigeración, vehículos adaptados, calentadores portables y demás. Estos carritos más sofisticados abren la brecha alrededor del siglo 19 para que los vendedores dieran rienda suelta a la imaginación. Para el siglo 21, se popularizaron los “food trucks” que entraron al mercado como una propuesta totalmente novedosa. Encontrar comida con mejor preparación, de todo tipo (mexicana, tradicional, tex-mex, italiana, entre otras opciones) era increíble la acogida que tuvieron. Se podían encontrar patios enteros dedicados al expendio de alimentos en los diferentes camiones de comida. Poco a poco el concepto se tomó el mundo entero ya que podías encontrar en diferentes locaciones a estos patios y además a los vendedores les permitía expandir sus rutas (Kraig y Sen, 2013, p. 8).

Para el Ecuador esta fue una tendencia innovadora que se prestaba para expandir la oferta gastronómica. Aunque las populares “huecas” han sido la insignia de la comida callejera. Una de las conceptualizaciones más precisas es la que emplea Borgen cuando describe a estos alimentos como porciones de comida de consumo inmediato, económicas, convenientes y portables. Lo que la convierte en la mejor opción “para llevar” o cuando buscan una opción rápida y económica. La dinámica de los vendedores no suele ser muy amplia, se especializan

en pocos platos para poder dinamizar las ventas. Asimismo, Reyes, et al, (2017) comenta que la comida deja de ser un simple acto de consumo de alimentos a un acto de expresión cultural. (p. 4). Esta suma nos da como resultado un mecanismo de negocio rápido y económico.

Como segunda instancia se debe considerar los métodos de preparación de este tipo de comida. Cuando pensamos en comer en la calle es algo rápido, algo frito y que por lo general podemos comer con las manos. En sí, existen algunos tipos de comida callejera. Según Kraig (2013) la clasificación es la siguiente: comida de un solo ingrediente como pollo al grill o choclos. Es un tipo de comida simple. En segundo lugar, tenemos la comida combinada que resulta de una composición de diferentes texturas y sabores pueden ser tacos, hamburguesas. Por lo general, es de los productos más vendidos en la calle. Para este grupo se encuentran algunos tipos de tortillas y productos finales que podemos encontrar. La comida india o turca mantiene mucho esta línea (pp. 26-27). También, se debe mencionar que la comida callejera tiene una amplia diversidad. En cada país se puede encontrar un sinfín de platillos que van acorde a la cultura. Muchos de estos llegan a relucir internacionalmente pero siempre tratando de conservar su esencia de origen. Países como México, Tailandia y Japón son insignias en la comida callejera. Desde unos tacos al pastor hasta pad thai. Lo curioso de la comida callejera es que puede llegar a todos los niveles, desde restricciones alimentarias hasta los comensales más rigurosos. Es esta simplicidad culinaria lo que eleva la cultura de los tan famosos puestos.

En el contexto ecuatoriano podemos encontrar una exquisita variedad de estos tipos de alimentos, desde los más sencillos como maduros asados o hasta los más complejos como las menestras y asados. Dicho sea de paso, el Ecuador ha adoptado como suyo algunos tipos de comidas callejeras que se venden en las vías de las ciudades como los shawarmas o las hamburguesas. De una u otra manera la construcción de estas ideas y sobre todo el llegar al consumidor hace que crezca la población de comensales. La preparación depende en gran

medida del tipo de plato que se sirva. Por ejemplo, es muy común ir por las calles de las ciudades del Ecuador y encontrarse con pequeñas parrillas para preparar choclos o los tradicionales pinchos; de igual forma existen carritos en los cuales se conservan las preparaciones frías o calientes. Estas diversas formas de cocinar son lo que nutren la cultura de la comida de calle.

Para continuar, se debe hacer una revisión sobre la comida callejera en el plano nacional. Es la popularidad de los puestos, de las personas que venden y el ambiente en el que se desarrollan estas jornadas lo que le brinda el particular encanto. Si bien es cierto que Latinoamérica tiene rasgos similares en cuanto a cultura y sabores, cada país le da el toque especial para que se convierta parte de cada lugar que se pueda visitar. Como ya se mencionó antes la comida callejera es esencial en la vida de muchas ciudades y conforma la cultura de la misma. Alrededor del mundo las calles se visten de aromas, colores y sabores. En un panorama general la composición de la comida ecuatoriana tiende a ser distinta por cada región. Un artículo de Zenger (2020) relata la variedad de la comida que podemos encontrar en las calles ecuatorianas, desde ceviches, cuy, empanadas (de todos los rellenos), morochos, humitas, bolones y la lista podría seguir y seguir. Mucho tiene que ver la biodisponibilidad de productos que crecen en el país. Entre sus más grandes características se encuentran las recetas caseras que resaltan la tradición y satisfacen a los paladares. La gran cantidad de frutas, verduras y demás productos puede hacer que el equilibrio de la buena alimentación en conjunto con la comida rápida. “Por un dólar puedes comprar un cevichocho, son súper ricos; se consiguen en la calle también por cualquier parte, es algo delicioso, te llena *full*, es barato” es el testimonio de Albert Oleaga (Sam, 2020). Así como Albert existen un sinnúmero de ciudadanos que piensan igual. Esta variedad puede ofrecerles a locales y turista mucho para poder sentirse parte de la gastronomía nacional.

El Ecuador se caracteriza por su riqueza cultural. El haber sido cuna de pueblos indígenas, atravesar una conquista por parte de los españoles, brinda un aspecto distinto sobre la comida. Desde sus inicios las papas, quinoa, plátanos y demás abrió paso a la gran escena de comida callejera. Kraig y Zen hacen una descripción sobre los principales productos:

1. Los plátanos, se conoce más de una variedad. Estos se preparan fritos para snacks como chifles, bolones. Todo a partir de una masa que se combina con queso y cerdo (Kraig y Zen, 2013).
2. El ceviche que tiene su diferenciación con el peruano. En los 90s se empiezan a optar por diferentes formas de cocción que trataban de incrementar los ingredientes. El popularmente aceptado en el Ecuador es el que contiene tomate, se sirve con tostado, maní, aguacate y se prepara con cilantro y limón ( Kraig y Zen, 2013, p.11).

En el libro de “Comida Callejera alrededor del Mundo” se hace un conciso resumen de los platos estrella de los diferentes países. Esta recopilación remarca en las diferencias culturales y gastronómica que constituyen la riqueza de la actual comida callejera.

Para ahondar en el patrimonio gastronómico, se hará un recuento desde la cultura prehispánica y colonial en el estudio de Morales titulado “*Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial de la ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica*” publicado en 2013. Si bien es cierto que existieron períodos de complejidad histórica, el mestizaje logra fusionarse con la cocina. El tiempo ha transcurrido, pero aún se cuenta con rezagos en las recetas. Los españoles trajeron consigo costumbres que los pueblos nativos adoptaron y viceversa. Entre la primera y segunda venida de la conquista se introdujeron productos como las carnes (roja y cerdo), el trigo, la cebada, algunas frutas como naranjas, manzanas, cebolla, y ajos. Al mismo tiempo llegaron para encontrarse con nuevos productos como los tubérculos, fréjoles, carnes de caza y pesca; una mezcla que pudo resultar en el mestizaje gastronómico. El producto de estos

procesos sociales derivó en un híbrido de la cocina. Este encuentro cultural cambió la perspectiva de España y Ecuador.

“El aporte español a su cocina fue de carácter doble: trajo al suelo ecuatoriano elementos y experiencias europeas y africanas; permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes. Llegaron cerdos, reses y ovejas, caña de azúcar, plátanos, habas, coles” (Morales, 201, p. 72).

Estos nuevos sabores enriquecieron la cocina popular ecuatoriana y dieron rienda suelta a la invención de nuevas tradiciones. En el caso particular de Guayas se empezaron a reconocer platos como el seco de chivo, los patacones, el caldo de manguera, las hayacas, el sango, etc. Aquí donde se produce el mestizaje culinario se presentan similitudes en Ecuador, Perú y México ya que gozaban de productos base para la elaboración de sus alimentos. Poco a poco la gama de alimentos se fue ampliando y, sobre todo, asentando en recetas producto de este choque cultural. Reyes, et al, (2017), describe la historia de la gastronomía desde período arcaico donde se experimentaron cambios importantes en el régimen alimentario como el uso de fuego, el descubrimiento de técnicas de cocción, la elaboración de vasijas, la domesticación de animales y el inicio de la agricultura (p. 2). Estos extenuantes procesos de adaptación dieron como resultado platillos fusionados con una mezcla de técnicas españoles y productos ecuatorianos. Todos esos procesos fueron dejando profundas huellas en la cultura gastronómica de nuestro país. Las 3 regiones gozan de productos, platos y demás que resaltan la riqueza cultural. Existen ciudades reconocidas por su nivel gastronómico y que sin lugar a duda representan a la comida callejera que hoy conocemos, además que se experimentan los sabores, descubren nuevos platos y, sobre todo, una gastronomía hecha de la mano de las personas locales de cada región del país.

Asimismo, dentro de esta fusión el Ecuador le ofreció productos a Europa. El estudio realizado por Naranjo (2015) devela los productos y especias autóctonas de América, por ejemplo, los

tomates, las papas, el pimiento, la alubia, el cacao, el maíz, el aguacate, el calabacín, la piña y el pavo. En ese sentido nutrieron una dieta que se basaba en productos totalmente distintos (p. 22). Naranjo también comenta la influencia de la gastronomía española sobre la cocina guayaquileña. Para los españoles los productos de primera necesidad como el cerdo, judías y el vino se reemplazó por chicha, maíz, papa y carne de llama que se podía preparar con diferentes técnicas. Estas fusiones nacen del intercambio cultural durante 400 años para hoy en día brindarnos productos como el encebollado que se prepara con albacora, yuca y tomate (Naranjo, 2015, p. 31). A simple vista este plato es una de las joyas gastronómicas de la costa, pero nace con la mezcla de culturas.

El aumento de visitantes y turistas también genera ingresos para estos vendedores y sus productos. Como referencia se empleará el artículo de “The Foodie Studies” que habla de la comida callejera en Quito como un referente turístico. Lo pintoresco de los restaurantes móviles o las parrillas que se encuentran abarrotadas de comida; son una pequeña muestra de la tradición y sobre todo la conservación de la cultura popular (2014). De tal forma que la comida callejera en cualquier región del Ecuador siempre va a tener su tinte cultural acompañado de una buena sazón y, por lo tanto, la comida conforma parte del corazón turístico de nuestras ciudades.

Uno de los principales ejes que siempre entra en debate sobre la comida callejera es la higiene. Al ser vendedores ambulantes con carritos, puestos y canastos se puede perder la delgada línea de ser un atractivo a convertirse en un riesgo para la salud. La comida callejera puede ser increíblemente atractiva debido a su sabor y accesibilidad. Este último factor puede hacer que los desafíos de higiene sean altos. En la manipulación y preparación de alimentos en todos los espacios gastronómicos de manera incorrecta pueden desembocar en enfermedades como la salmonela, el E. coli e intoxicación (Rosales, 2023). Existen múltiples estudios que indican los



riesgos de consumir comida callejera debido al bajo requerimiento de permisos e higiene de los vendedores. La infraestructura para la canalización de agua potable, poco lavado de los utensilios o el control de desechos son las causas más comunes para aumentar el riesgo al momento de consumir comida en la calle. Sin embargo, cuando Rosales y Luning plantearon una investigación sobre la salubridad enfocados en el Ecuador se concluyó que:

“más de dos tercios de los vendedores ambulantes de comida conocían la mayoría de los requisitos sobre higiene personal y prácticas de higiene alimentaria [...] Sin embargo, menos de la mitad de los vendedores ambulantes de comida conocían los requisitos de estar sano y tener las manos limpias en el trabajo”

Es importante mencionar que el estudio se realiza a partir de las características principales de los vendedores y sus negocios. El bajo nivel de capacitación con respecto al manejo de alimentos llega a tener una incidencia casi directa con la poca higiene y la contaminación durante las preparaciones. “En Ecuador el negocio de la comida callejera es usualmente pasado de generación en generación, lo que explica la relativa experiencia a largo plazo” (Rosales, 2023). Rosales aplicó un test de buenas prácticas en el manejo y manipulación de alimentos, incluida la vestimenta. En la tabla del Anexo 1 se pueden ver los resultados de la encuesta aplicados en la ciudad de Ambato. El entrenamiento adecuado puede solventar posibles falencias como la limpieza de los puestos, equipamiento, lavado constante de manos, no manejar el dinero y la comida al mismo tiempo. Todos estos detalles parecen ser bien conocidos por los vendedores de comida callejera, pero se deben evitar los riesgos de contaminación microbiológica.

En contraste, no se debe subestimar las consecuencias que trae consigo el consumo de alimentos callejeros. Para ahondar en el tema, se considerará el trabajo de Murillo y González (2021), el cual hace una evaluación del daño que pueden acarrear. En su inicio, se analiza como

la migración encontró en la venta de comida callejera una contribución monetaria. Estas actividades no están debidamente regularizadas por normativas de higiene y sanidad por lo que pueden estar expuestas a contaminación con el desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Dentro del estudio se menciona que los alimentos que se ofrecen de manera callejera son de baja calidad nutricional son ricos en grasas saturadas, azúcar, sal, condimentos y calorías (p.1). Durán-Agüero, menciona que en Latinoamérica alrededor de un tercio de los ingresos económicos se destina a los alimentos callejeros y que representan el 30% de la ingesta calórica diaria (2018). Es un porcentaje considerable que con el paso del tiempo y el consumo constante puede resultar perjudicial para la salud. “Los micronegocios de venta de comida callejera trabajan en condiciones poco higiénicas, expuestos a factores inapropiado para el tratamiento de los alimentos condicionando la salud de las personas” (Murillo y González, 2021, p. 5). En consecuencia, el presente estudio tomó una muestra en la cual los resultados son los siguientes: los alimentos que se consumen en mayor proporción son los de carreta con el 49,14% en los que se encuentran hamburguesas, hot dogs; seguido de encebollado o ceviche con 28,88%; como tercera opción se tiene a las pizzas, salchipapa o papi pollo con un 8 y 7% y en último lugar el 0,43% que consume fritada. Concluyen que el 79% de la muestra consume alimentos callejeros con una frecuencia de al menos 3 meses. También se encontró que los alimentos de origen callejero se perciben como parcialmente limpios, lo que genera más confianza a los consumidores. La preparación de estos alimentos se puede definir como altos en calorías y poco nutritivos (Murillo y González, 2021, p. 44). La comida callejera es popular entre la población guayaquileña lo cual aumenta sus niveles de consumo.

A continuación, es importante analizar al público objetivo que llega a consumir en los diferentes puestos de comida callejera. Se tomará como referencia el estudio de Heredia “*Perfil*

*del cliente de food trucks de la ciudad de Quito*” (2017) que nos proveerá de información útil para entender la población objetivo tomando en cuenta que dentro de los “food trucks” se alentaba la venta de comida callejera en distinta presentación. Al igual que la población quiteña tiende a tener patrones de consumo orientados a la comida costeña. Con la popularidad de los food trucks creciendo como espuma, se debían analizar las tendencias de consumo. Cuando llegó esta novedad a las ciudades, se empezó a notar una mayor concentración de este tipo de vehículos en diferentes zonas. Heredia comenta que esta idea abarca algunos tipos de comida callejera. Por ejemplo, la comida móvil que se utiliza para transportar comida o alimentos en porciones individuales; seguido de las diversas categorías de vehículos de comida móvil. Los food trucks necesitan permisos de funcionamiento y de expendio de comidas. Al ser una opción bastante flexible para los vendedores, es de las más populares. Por otro lado, tenemos a los food cars que son vehículos más pequeños, pero con limitaciones de espacio y personal. También existen variables que dependen más de tamaño y de capacidad de público para atender. Dentro de los parques de food trucks se encuentra una amplia variedad de alimentos. Heredia hace una importante clasificación: Comida en cuenco (Bowl), que está relacionada a la alimentación en comunidad debido a que satisface el hambre de manera más rápida y de más personas. La que encontramos on a stick, que originalmente los nómadas o guerreros consumían la comida de esa manera. Integrando algunos alimentos y técnicas de cocción. Después los envueltos en panes y sánduches que tienen una variación en su emplatado o acompañamiento. Esta categoría suele ser de las más populares a nivel mundial. En penúltimo lugar la comida que se come con los dedos o “*finger food*” que vienen en pequeñas porciones para ser disfrutados como aperitivos y adquiere su nombre ya que pueden ser sostenidos entre el pulgar, el dedo medio y el índice, sin la necesidad de cubiertos. Por último, los dulces y bebidas que, dependiendo de algunas variables como el alcohol, el azúcar y demás. Son el acompañamiento idóneo para los alimentos (2017). Esta clasificación es de suma importancia

porque secciona las diferentes áreas y propuestas alimenticias. De este modo se puede apreciar la variedad de propuestas alimenticias que existen en los famosos food trucks.

Por consiguiente, Heredia busca hacer una recopilación de las tipologías de clientes que pueden acercarse a consumir. Desde su perspectiva, uno de los criterios más importantes recae sobre el estilo de vida de las personas. Este factor busca segmentar a la población. Pero a la par se definen variables demográficas, motivacionales, psicográficas, edad, género, nacionalidad, clase social, nivel académico, ocupación y religión. Es la conjunción de uno o más de estos elementos lo que motiva a las personas a consumir, además que es importante entender como perciben los clientes a la industria de la comida callejera en food trucks. Heredia concluye su investigación determinando seis perfiles de clientes y una segmentación precisa de la acogida de los puestos móviles de trabajo. Se considera el estilo de vida y la clase social como elementos cruciales para que los clientes puedan entender los diversos modelos de negocio de la comida callejera y que, a su vez, sean los encargados de difundir y consumir en estos espacios. De tal manera que el público que consume comida callejera es variado, y de todos los gustos. La riqueza cultural que se atesora a través de la comida callejera es clave para que las costumbres se mantengan. Cuando hablamos de la población y la variedad se debe entender que existen sabores que pueden llegar a vivir en la memoria colectiva de las personas y, por lo tanto, desencadenan los deseos de seguir consumiendo (Salazar, 2001, p. 85). A la par, es parte de la cotidianidad de las ciudades. Los vendedores ambulantes son popularmente por su calidez al momento de vender. Es esta conexión que hace que las personas lleguen a identificarse y poco a poco vayan familiarizándose con la comida y su gente.

Tal es el caso de Guayaquil, una ciudad rica en cultura y sabor. Es normal recorrer las calles encontrándose bolones, encebollados, empanadas de verde y la lista podría continuar y continuar. La experiencia culinaria tiene un impacto sobre la gastronomía y cultura de la

ciudad. Los cimientos de la comida guayaquileña se remontan al período precolombino para posteriormente experimentar una fusión con productos y técnicas del antiguo continente. El expendio de alimentos en plazas y calles ya conformaba la dinámica económica. De acuerdo al trabajo de Naranjo (2001) la gastronomía del Ecuador que se encontraba dominada por los Awa, Chachis, Cayapas, Tsáchilas y Huancavilcas gozaban de su propia gastronomía aborigen como la chica de yuca y chonta, el maito de pescado, y el escarabajo blanco. Estas pequeñas muestras nos dan un indicio de la evolución de la cocina ecuatoriana (p.19). Después de una gran ola de inmigrantes empezaron a surgir los primeros productos, comida fusión que derivaba en platillos únicos. La diversidad de la Perla es única y por lo tanto podemos encontrar comida para todos los gustos, por ejemplo:

1. Ceviches, existen de camarón, concha, mixtos y demás productos del mar.
2. Las salchipapas, infaltables a la hora de conversar sobre comida callejera. En cada ciudad lograr conformar su identidad.
3. Los tigrillos que por naturaleza son parte de los manjares populares.
4. Las hamburguesas que son puestos que se pueden encontrar al caer la tarde e incluso se hacen largas filas.

Para continuar, se tomará como referencia el trabajo de Mariño (2017) quien aborda la temática de la comida guayaquileña como un patrimonio cultural intangible.

“La cocina tradicional posee una acumulación histórica cultural importante, no obstante, existe la libertad de valerse de ciertos elementos de la gastronomía tradicional y convertirlos en escenarios distintos, con el objetivo de adaptarse al medio de la innovación e incrementar la competencia en el mercado, que no solo genera rentabilidad y mercantilización, sino también entender el sentido de patrimonio alimentario en el turismo” (De la Torre, et al, 2018, p.5).

La comida puede ser versátil, el conservar rasgos tradicionales con toques de innovación puede menús diversos a la par que se pule el campo de trabajo. De la Torre, et al, también comenta

que el potencial turístico de la comida tradicional debido a los secretos bien guardados de la comunidad y se caracterizan principalmente por la preparación de comida típica (2017, p. 6). En este sentido, la ciudad costera ha buscado defender aquellas raíces culinarias. En el trabajo de Mariño (2017) “Los eventos gastronómicos y su aporte al turismo local en la ciudad de Guayaquil, caso IV Feria Gastronómica Raíces 2017” relata como el turismo gastronómico se centra en la vivencia de experiencias culinarias. Las cuales han tomado fuerza, incluso en el 2016 la ciudad de Guayaquil estuvo nominada como mejor destino turístico en los premios World Travel Awards junto otros países de Latinoamérica. Este sin lugar a duda sentó un precedente para impulsar eventos turísticos como la “Feria Gastronómica Raíces” que se ha efectuado desde el 2014 como parte de una iniciativa del Municipio de Guayaquil, quienes buscan llamar la atención a turistas nacionales e internacionales a través de la promoción de platos criollos. Este tipo de eventos puede aportar de manera significativa al impacto del turismo sobre la comida callejera típica. Al momento de hablar de la gastronomía popular del puerto más grande del Ecuador, la variedad queda corta. La combinación de sabores, aromas y texturas es el pilar principal para desarrollar una cultura que tiene sus raíces profundas de la costa ecuatoriana. Cuando los turistas llegan a Guayaquil puede involucrarse en la experiencia completa debido a su autenticidad, variedad y sobre todo experimentar sus sabores. En el artículo de diario el Expreso *Guayaquil: la 'perla' que sabe a tradición, riqueza e historia* (2022), se menciona que “la perla” sabe a tradición, riqueza e historia; y es que la riqueza que albergan los platos y las recetas que han nacido de las raíces porteñas es infinita, desde la variedad de ingredientes hasta las diferentes preparaciones que varían de hogar en hogar” (Expreso, 2022). Encontrar en estos ingredientes la transformación culinaria es un reto. Los sabores tienden a ser similares, pero siempre hay audaces chefs que apuestan por la propuesta. Por ejemplo, el Chef Beto, entrevistado para el artículo, que su enfoque es en mantener vivas las costumbres y sobre todo llevarlas hacia la evolución. La identidad gastronómica es clave

para posicionar a la comida callejera como alta cocina. Los conceptos nuevos son sin lugar a duda, la clave para que el público se sienta estrechamente atraído por las costumbres. A la fecha existen proyectos gastronómicos que buscan realzar la cocina popular. Por ejemplo “Central 593” que construyó su concepto en base a los sabores y costumbres porteñas, pero brindando la experiencia de primer nivel. El restaurante busca conquistar a los turistas nacionales y extranjeros a través de las recetas típicas, pero con un sabor digno de exportación. Otro de los establecimientos que comparte esta visión es “La Alcaldía” que apuestan por el potencial de las recetas tradicionales, pero con visión internacional. La complejidad de las preparaciones locales contribuye a comprender la riqueza gastronómica de la ciudad. Entre su menú pretender brindar platos como el caldo de bola, el seco, el ceviche ecuatoriano y la guatita hacia el panorama internacional. En contraste con estos lugares, nace “Bon Appetit” que es la fusión de comida callejera con comida gourmet a precios asequibles. En este caso en particular, es el testimonio de su propietario de una carreta fuera de su casa a convertirse en uno de los destinos gastronómicos de la ciudad. En estos testimoniales podemos rescatar la esencia de su gente, es la combinación idónea de la hospitalidad que caracteriza a la comida callejera con el cuidado de detalles lo que los lleva a elevar productos gastronómicos como el verde, los mariscos, la yuca y la infinidad de ingredientes de primer nivel de la región costa del Ecuador. Las bien conocidas “huecas” de Guayaquil continúan su legado cultural y gastronómico a su vez que logran abrir la brecha para que nuevas propuestas puedan ser elevadas (Ladines, 2022).

### **Creación de un menú basado en la comida callejera de la Costa**

Cómo se mencionó anteriormente la cocina ecuatoriana se caracteriza por sus diversas gamas de sabores y expresiones culinarias, resultado de la fusión de influencias prehispánicas y españolas. La diversidad gastronómica en los puestos de comida callejera de la región costa es resultado de distintas técnicas culinarias y conocimientos inherentes que se han transmitido de generación en generación, contribuyendo a la autenticidad de los platos y sirviendo como un importante atractivo turístico (Carvache, 2020).

Es por esto que se ha decidido crear un menú basado en este concepto realizado junto a varias investigaciones. Una de ellas demostró que la comida callejera es popular entre la población guayaquileña lo cual aumenta sus niveles de consumo; por esta razón el menú debe tener un producto que tenga una historia que contar en las calles de Guayaquil.

#### **Cortesía – Calle Junín (Chicha Resbaladera)**

De todas las chichas que existen en Ecuador se decidió escoger a la famosa “Chicha Resbaladera” categorizada como una bebida muy refrescante, originaria de la ciudad de Guayaquil. Su trasfondo es mestizo como la mayoría de la gastronomía ecuatoriana en donde gracias a su principal ingrediente que es el arroz, traído por los españoles los cuales adoptaron este grano de la cultura asiática, se la realizó, teniendo 478 años de historia bajo su nombre. (Jiménez, 2018)

Uno de sus atractivos más característico es su apodo. Debido a que esta preparación “resbalaba con todo” según la población guayaquileña mencionaba en su tiempo de popularidad, se le otorgo tan distinguida denominación. Comúnmente se solía acompañar esta bebida con bocaditos tradicionales ecuatorianos como bizcochos, yoyitos, empanadas y hasta helado de vainilla (Jiménez, 2018). Gracias a todas las combinaciones posibles con las que se puede



mezclar esta bebida, es considerada una preparación versátil entre las demás chichas existentes. Adicionalmente, se puede mencionar que la chicha resbaladera no cuenta con un proceso de fermentación, sino que más bien el único proceso existente en esta bebida es su cocción. Su preparación constaba de varios pasos sencillos como el remojar el arroz durante 12 horas, la cocción de este grano con leche, canela, especias dulces, esencia de vainilla azúcar o panela y por último el servir con bastantes hielos para consumirlo en las tardes tropicales de mucho sol en Guayaquil (Estrada, 2013).

En el menú “Memorias Costeñas” se decide mantener la preparación original con algunos ingredientes adicionales como hierbaluisa, cedrón, anís estrellado, pimienta dulce y clavo de olor para así brindar mayor aroma y sabor a esta. Aparte, para no solamente añadir hielos y mantener su temperatura fría se prefiere hacer una “Granita de té negro y canela” la cual sin duda cumple la función de enfriar la bebida, pero además da mucho sabor, fragancia y dulzor a la preparación. Finalmente, se añade una menta caramelizada como “garnish” para aportar color, aroma refrescante y textura (**Anexo B**).

### **Entrada Tibia – Calle 9 de Octubre (Sánduche de chancho)**

En el libro *Costumbres e Historias de los Porteños* escrito por Rodolfo Pérez Pimentel (2013) menciona que, en 1943 un quiosco de la ciudad de Guayaquil introdujo por primera vez un plato único, el cual estaba ubicado en el Boulevard 9 de Octubre y Escobedo; y se especializaba en elaborar diversos sándwiches utilizando diferentes proteínas (Pimentel, 2013). Durante esta época, el plato consistía en cocinar las piernas de cerdo en hornos de leña y servir la carne de cerdo dentro de un pan enrollado. A este tipo de preparación originaria en España se le denominaba sándwiches o butifarras (término arraigado particularmente en la comunidad catalana) y estaba acompañado de cebolla morada encurtida (Pimentel, 2013).

En la actualidad los guayaquileños disfrutan el sandwich de chanco de varias maneras, dependiendo de sus preferencias. Algunas variaciones incluyen ingredientes como lechuga, cebolla en rodajas, carne de cerdo cortada en rodajas, distintos aderezos, salsas picantes o los jugos naturales que se producen durante el proceso de cocción, etc (Parraga, 2014, pp. 45-50). Este platillo ganó popularidad en la ciudad de Guayaquil y sobre todo en la calle *9 de Octubre* (donde se originó) al convertirse en una opción única debido a su fácil preparación y cómodo consumo (Párraga, 2014).

Conociendo la historia detrás de la calle 9 de Octubre de la ciudad de Guayaquil, se ha decidido crear un plato que lleve el nombre de esta calle y también esté inspirado en el sánduche de chanco. Este plato está basado en una tostada de pan de maíz cubierta con un alioli de ají de tomate de árbol, cremoso de aguacate, gel de limón, pierna de cerdo cocinada con la técnica *sous vide*, kale bañado en una vinagreta de miel – mostaza, tomates confitados, remolacha encurtida, y finalmente chicharrón. Cada ingrediente ha sido pensado para darle una armonía de sabores y texturas al plato (**Anexo C**).

<b>Sánduche de Chanco original</b>	<b>Reconstrucción del Sánduche de chanco</b>
Pan enrollado de trigo	Basándose en uno de los granos más conocidos en la Costa que es el maíz, se ha decidido hacer una tostada de pan de maíz sellada a la parrilla.
Lechuga	El Kale tiene una textura más rizada y resalta su color al momento de montar el plato, además que está bañada de una vinagreta miel – mostaza que hará que el producto no esté seco al momento de mezclar con los demás ingredientes.
Cebolla morada con tomate encurtido	Tomate confitado y remolacha encurtida.

Lo acompañan con ají de tomate de árbol	Alioli de tomate de árbol con un cremoso de aguacate, y un gel de limón para contrarrestar sabores y darle cremosidad.
Pierna de cerdo al horno	Pierna de cerdo cocinado con la técnica sous vide, de tal manera que los jugos se puedan utilizar al momento de cocinar por porciones y servir cada plato.
Cuero de chanco	Chicharrón

### **Entrada caliente – Calle Homero López (Encocado de pescado)**

Como segunda entrada caliente se decidió optar por un delicioso “Encocado de pescado”, el cual tiene su origen de la provincia verde, Esmeraldas. Su denominación “encocao” nace en la provincia de Esmeraldas debido al ingrediente principal para su elaboración que es el coco. La cultura africana y sus largas raíces tienen mucha importancia en este platillo debido a que se encumbran a recetas antiguas (Cevallos, 2016). Hubiera sido más interesante obtener más información en cuanto a la historia de este plato tan emblemático de la costa, sin embargo, no se pudo encontrar información adicional.

El componente principal de este plato es la salsa que baña al pescado a base de coco. Originalmente se suele utilizar coco fresco, donde se lo ralla y se exprime su pulpa para sacar lo que se conoce como la “primera leche” con ayuda de agua. El excedente del coco rallado se lo conoce como “afrecho” el cual al agregar más agua se lo licua para así obtener la “segunda leche”. A partir de esta salsa se realiza un buen refrito con distintos vegetales como cebolla paitaña, pimienta verde y rojo. Adicionalmente, para darle ese color naranja tan característico se puede utilizar una parte de achiote y aceite para dorar los vegetales. Una vez el refrito tome el color deseado se le añade la leche de coco y se lo cocina hasta que se reduzca un poco y tome la textura deseada. No se necesita ningún espesante para que la salsa tome cuerpo, solamente una buena cocción.

Como parte de la interpretación del plato se decidió mantener los ingredientes tan característicos y darles un giro. Se mantuvo intacta la salsa que es el alma de esta preparación, no obstante, el resto de los acompañantes fueron elevados con la ayuda de técnicas culinarias. Al verde se le dio 2 texturas para así crear un falso risotto, que aportó al plato con un sabor neutro y cremoso. El arroz estuvo presente de manera crocante con la ayuda de los fideos de arroz anchos, los cuales fueron “suflados” en aceite. Se quería representar el “cocolón” que es muy particular de la costa mediante el crocante de arroz elaborado. La chillangua fue incluida en la preparación en un aceite para aprovechar su sabor único y de igual manera su color verde, tan representativo de Esmeraldas. El pescado elegido fue el robalo, el cual se decidió añadir una textura más convirtiéndolo en un chicharrón de pescado. Finalmente, el limón que en la receta original sirve para ahogar al pescado y macerarlo se convirtió en una espuma untuosa y llena de acidez en el paladar (**Anexo D**).

#### **Plato fuerte – Avenida 25 de Junio (Chuzo de langostino)**

En cuanto al plato fuerte se intentó representar los pinchos/ chuzos que se encuentran en cualquier calle en la región Costa. Estos particulares puestos de comida ambulantes se caracterizan por sus parrillas calientes, en donde el humo y olor a carne asada atrae a los ecuatorianos a probar estas delicias. No existe una historia que explique el origen de este platillo, sin embargo, existen testimonios de habitantes de distintas partes de la costa al igual que historiadores que pueden dar un poco más de información acerca de esta preparación. Según Martínez (2016) menciona que “El historiador Willington Paredes Ramírez cuenta que la carne en palito se veía a mediados del siglo pasado en fogones de lata que se ponían afuera de los mercados. Había lugares populares donde se vendían “en las entrañas de Guayaquil” (párrafo 4).

Lo que realmente si se tiene conocimiento es de sus distintos nombres y como estos cambian dependiendo a la región en la que se lo prepare. Usualmente en la costa se los conoce como “Carne al palito” o “Chuzo” mientras que en la sierra se los denomina como “Pinchos”. Lo que puede ayudar a distinguirlos son los distintos ingredientes que se pueden utilizar para su preparación. En la costa se los puede encontrar de camarón, langostino o pescado con carbohidratos como maduros, muchines de yuca o plátanos verde de guarnición, mientras que en la sierra las proteínas mayormente utilizadas son pollo, carne de res, chorizos o hasta la misma tripa mishqui con guarniciones como papas chauchas, choclo, etc. Ambos cuentan con vegetales salteados como pimientos, cebolla perla y muchos más. Las distintas salsas no pueden faltar, como lo son las mayonesas, ajíes, encurtidos, etc.

Para preparar un chuzo lo que realmente se necesita es un buen aliño, cortar en trozos pequeños la proteína a elección al igual que los vegetales y finalmente con la ayuda de palitos de madera atravesarlos para mandarlos a la parrilla. En el caso del menú “Memorias Costeñas” se decidió cambiar la mayoría de los componentes para balancear el plato, ya que puede llegar a ser un plato muy pesado con altas cantidades de grasa. Para empezar, el langostino fue escogido como principal proteína de este tiempo ya que como el concepto del menú es comida callejera de la costa tenía sentido escoger un marisco que vaya acorde con la temática. Este fue aliñado solamente con ajo y limón confitado para así darle mayor potencia al marisco. Se decidió realizar una primera cocción en el sartén y posteriormente sellarlo en la parrilla para mantener el ahumado característico del chuzo. Adicionalmente, se realizó un guiso de chochito con queso y chorizo a base de una bechamel como acompañante. Para darle frescor, dulzor, acidez y ligereza al plato se preparó encurtido de achogcha y de mango con zanahoria para cortar el alto nivel de grasa que tenía el plato, donde de igual manera ayudo a mejorar el componente visual del mismo. La espuma de papa chaucha fue otro elemento que otorgo al plato una textura extra y un tono anaranjado bastante encendido que combinaba con el resto de las preparaciones. Las

salsas no podían faltar, así que se preparo un alioli de cilantro con yogurt griego para simular a la famosa mayonesa verde que acompaña el chuzo y en el caso del langostino se realizo una salsa compuesta de vino blanco con pimiento rojo tatemado para exaltar el color vibrante de la proteína (**Anexo E**).

### **Postre – Calle 307 (Gato encerrado o Emborrajados)**

A 187 km del norte de Guayaquil se encuentra Manabí, dónde la comida callejera de este lugar también es popular. Uno de esos platos tiene demasiada oferta y demanda en todas las orillas de sus playas, y se le conoce como gato encerrado o emborrajados. Además, es importante mencionar que en las tradiciones culinarias manabitas la sal prieta se destaca como ingrediente fundamental de Manabí, por lo general, se sirve como aperitivo y se lo acompaña junto con maduros asados. El consumo de la sal prieta está extendido en todas las provincias de Manabí, particularmente en los cantones de Portoviejo, Rocafuerte, Bolívar (Calceta) y Chone (Ordoñez, 2023, p.74).

La sal prieta es considerada un sinónimo de la identidad de Manabí. Se afirma que este producto es elaborado exclusivamente en esta región y está profundamente arraigado en el ADN manabita. Según los lugareños, la sal prieta es más que un simple producto culinario; simboliza raíces y herencia, sirviendo como conexión con recuerdos del hogar y niñez. La cocina manaba ocupa un lugar destacado en el Ecuador, celebrada por su sazón y sabores excepcionales. La excelencia del sabor se atribuye al uso de ingredientes frescos y producidos localmente dentro del propio territorio de Manabí (Ordoñez, 2023, p.74).

Aunque no se encuentren datos exactos del origen del gato encerrado en el Ecuador, se ha inspirado en este plato junto a otros ingredientes que describen perfectamente a Manabí para

crear el postre del menú. El postre cuenta con un helado de queso, buñuelo relleno de una compota de maqueño, praliné de maní, crumble de canela, aire de caña manaba con limón, culis de maracuyá, polvo de sal prieta, y finalmente una salsa inglesa fusionada con maqueño para darle frescura al plato (**Anexo F**).

<b>Popular Gato Encerrado</b>	<b>Fusión entre gato encerrado y maduro con sal prieta</b>
Maduro	Compota de maqueño
Masa de buñuelo	Masa de buñuelo frita en una forma de flor
Queso	Helado de queso
<b>Maduro con sal prieta</b>	
Sal prieta	Praliné de maní (ingrediente para realizar sal prieta)
	Polvo de sal prieta para decorar
	Aire de caña manaba con limón para contrarrestar sabores (la bebida alcohólica más conocida en Manabí).
	Salsa inglesa fusionada con maqueño.
	Culis de maracuyá (la fruta que se vende en cada orilla de sus playas, lo acompañan con limón y sal)

### **Técnicas utilizadas en la creación del menú**

#### **Sous vide**

Sous vide es una técnica de cocción que consiste en sellar los alimentos al vacío en una bolsa y/o funda y cocinarlos en agua a una temperatura precisa y constante durante un período prolongado. La cocción al vacío se puede utilizar para una variedad de alimentos, como carne, pescado, verduras e incluso postres. Los productos sellados se cocinan a una temperatura más baja que los métodos tradicionales, lo que da como resultado un producto tierno y cocido de manera uniforme. Es importante mencionar que el control de la temperatura en la cocción al

vacío ayuda a conservar los sabores y nutrientes naturales de los alimentos (Kilibarda, 2018, p.39).

### **Fermentación**

La fermentación encurtida es un método de conservación antiguo que consiste en conservar los alimentos en salmuera y/o vinagre con un TPT (misma cantidad de agua y azúcar). Es un proceso que ha sido practicado por diversas culturas y comunidades en todo el mundo durante siglos. Durante la fermentación, distintos microorganismos como las bacterias del ácido láctico, bacilos, levaduras y hongos filamentosos juegan un papel crucial en la transformación de los alimentos, afectando el sabor, la textura y el color del producto final. La alta concentración de ácido en la solución de esta fermentación permite la conservación de productos alimenticios durante períodos prolongados sin necesidad de refrigeración (Behera, 2020).

### **Gelificación**

Es una técnica empleada en la gastronomía molecular, que implica el uso de un agente gelificante como el agar, alginato; y un líquido. Este agente facilita la unión de las partículas con la sustancia, dando lugar a la formación de diversos geles o gelatinas. En otras palabras, es una técnica que ayuda a espesar y estabilizar soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones (Llerena, 2020, p. 20).

### **Confitado**

Según una de las definiciones proporcionadas por la RAE, se refiere al acto de cocinar un determinado tipo de alimento sumergiéndolo en grasa caliente (55-70°C), preferiblemente tapado. El objetivo es cocinar los alimentos sin que adquieran color, como por ejemplo el



conejo, las setas, las aves, el pescado, pato, o vegetales, como el tomate, ajo, etc. Esta técnica culinaria se aplica principalmente a alimentos de tamaño pequeño, y una vez confitados se almacenan dentro de la grasa en la que fueron preparados (Robles, 2018, p.21).

### **Aire**

Este se define como un conjunto de burbujas con capacidad de alterar la textura, la densidad e incluso el sabor, dependiendo del ingrediente elegido. Se pueden distinguir varios tipos de aire, incluidos los sin adición de otra sustancia, con la incorporación de grasas vegetales, con la inclusión de grasas animales y los basados en proteínas (Bentz, 2020, p.130).

La característica distintiva de este método radica en la utilización de agentes emulsionantes que permiten la creación de preparaciones estables conocidas como "emulsiones". Estos agentes también poseen la capacidad de introducir aire en la mezcla, dando como resultado un aumento de volumen y una transformación en la textura de la preparación. Por ejemplo, Lecite es un emulsionante natural derivado de la lecitina de soja, ideal para crear texturas aireadas, mientras que Sucro es un emulsionante obtenido de la reacción entre sacarosa y ácidos grasos, que contribuye a la creación del aire (Bentz, 2020, p.129).

### **Espumas**

Esta técnica tuvo su auge de la "Nouvelle Cuisine" en Francia en los años 60 y ganó bastante popularidad debido al interés en preparaciones más ligeras y saludables. Gracias al chef español Ferran Adrià y al creciente éxito de la cocina molecular se la considera una técnica bastante extravagante en el mundo gastronómico con la introducción de su herramienta principal: el sifón (This, 2006). En 1994 las espumas tuvieron su debut en el menú de "El Bullí" donde se degustó por primera vez una espuma de judías secas. No más tarde, gracias a la introducción

definitiva de lo que hoy conocemos como sifón a cargo de Marc Calabuig se mejora la textura de la espuma con la creación de las cargas de óxido nitroso (Vallina, 2022).

### **Recomendaciones**

Considerando la importancia de esta investigación basada en la gastronomía callejera costeña, se recomienda el censo de los puestos tradicionales para poder hacer un estudio más acercado a la realidad de la comida popular en Guayaquil. A la par, el desarrollo de información de carácter científico que permita un real reconocimiento de la historia de la ciudad a través de la comida.

También es importante la promoción de la comida callejera típica entre el público nacional e internacional. El impulso de estos mercados puede llegar a generar un impacto positivo sobre la población a la par que dinamiza la economía local en beneficio de los vendedores de comida callejera. Una vez que los pequeños puestos tengan un espacio importante para poder vender sus productos se podrían analizar posibles casos de éxito del posicionamiento de la comida callejera en cualquier ámbito.

Otra de las recomendaciones está enfocada en los mecanismos de regularización de la higiene en los puestos de comida. La capacitación del manejo de alimentos y limpieza dirigida a las personas que preparan estos alimentos puede ser de sumo beneficio hacia los consumidores. El cuidado de agua segura puede contribuir a que las personas hagan una limpieza y desinfección adecuada sobre sus utensilios y puestos de trabajo. Este último punto debería ser una propuesta de las autoridades para seguir activando la cultura gastronómica de la ciudad.

## **Conclusiones**

El recorrido general de la práctica de venta de comida en las calles es global. La gastronomía del Ecuador es inmensamente variada y diversa. La comida callejera es el reflejo de la cultura y las tradiciones de una ciudad, por lo tanto debe ser fomentada, valorada y difundida.

Esta práctica aun requiere de cierto perfeccionamiento en sus procesos de manejo de alimentos como la higiene y el apropiado cuidado de los espacios donde se prepara la comida. Dentro de la investigación fue evidente la gran influencia que tiene esta dinámica en la ciudad, al punto que restaurantes buscan replicar los sabores en sus establecimientos.

También se puede concluir que la comida callejera es la acumulación de historia y cultura, por lo cual se debería prestar más énfasis en la correcta difusión de las técnicas, personajes principales y demás. La información sobre la comida callejera se limita a la publicación de artículos de revistas cuando se podría generar mayor interacción de estudios profundos en el origen, sazón y demás elementos propios de la región. Esta dinámica de ventas apalanca la economía de miles de familias que con sus carritos móviles se buscan la vida con la comida callejera en este lugar. Por último, el perfil de clientes es sumamente variado ya que la conservación de los sabores logra impactar a todos los paladares.

## Referencias bibliográficas

- Behera, S. (2020). *Traditionally fermented pickles: How the microbial diversity associated with their nutritional and health benefits*. Journal of Funcional Foods. Vol. 70. Recuperado de la siguiente página web: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S175646462030195X>
- Bentz , E. (2020). *Gastronomía molecular: la ciencia en la cocina*. *Conexiones*, 1(5), 125-133. Recuperado de la siguiente página web: <http://ojs.ucp.edu.ar/index.php/conexiones/article/view/519/370>
- CASTRO, S., & LAWRENCE, P. G. (2006). Government Intervention in Street Vending Activities in Guayaquil, Ecuador: A Case Study of Vendors in the Municipal Markets. *Problemas del Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía*, 37(144)
- Cevallos, J. (2016) *“A latitud 0” menú ecuatoriano* [Tesis (Licenciado en Arte Culinario), Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo]. Repositorio Digital USFQ. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5090>
- De la Torre Laussó, A. C., Moreira Moreira, M. L., & Cantos Lucas, V. M. (2018). Documental histórico sobre la comida criolla de la ciudad de Guayaquil “Criolla, la ciudad de mis sabores” (Doctoral dissertation, ESPOL. FADCOM.).
- Digital, R. (2022, 25 julio). Guayaquil: la 'perla' que sabe a tradici&oacute;n, riqueza e historia. *www.expreso.ec*. <https://www.expreso.ec/guayaquil/tradicion-riqueza-perla-pacifico-historia-132131.html>
- Durán-Agüero, S., Arboleda, L. M., Velásquez Vargas, J. E., Centurión, G. F., González Céspedes, L. E., Rocha, A., Lima, J. P. M., Nessier, M. C., Raimondo, E. E., Velásquez Valderrama, Á. M., González Sánchez, J. C., Guillén, S. I., Córdón Arrivillaga, K. R., González Madden, E. E., Mauricio Alza, S. M., Cáceres, J. L., Agazzi, B., Ortiz, A., Cabanes, D., ... Torres, J. (2018). Characterization of street food consumption according to age, multicentric study. *Revista Española de Nutricion Humana y Dietetica*, 22(3), 243–250. <https://doi.org/10.14306/renhyd.22.3.554>
- Estrada, J. (2013). Sabores de mi Tierra. Guayaquil.
- Heredia López, M. D. L. (2017). Perfil del cliente de food trucks de la ciudad de Quito. estudio a realizarse en la Asociación Ecuatoriana de Food Trucks (Bachelor's thesis, PUCE).

- Jiménez, M. (2018). *Análisis de la chicha resbaladera en la ciudad de Guayaquil* [Proyecto de investigación previo a la obtención del título de licenciados en gastronomía, Universidad de Guayaquil]. Repositorio institucional de la Universidad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/41855>
- Kilibarda, N. (2018). *The safety and quality of sous vide Food*. Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade. Recuperado de la siguiente página web: [https://journalmeattechnology.com/index.php/meat\\_technology/article/view/2018.59.1.5/64](https://journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/2018.59.1.5/64)
- Kraig, B., & Sen, C. T. (Eds.). (2013). *Street food around the world: an encyclopedia of food and culture*. Bloomsbury Publishing USA
- Lema Vega, V. X., & Rosado Sobrevilla, K. R. (2017). *Análisis y desarrollo de una aplicación móvil para promocionar a los pequeños restaurantes de comida típica de la ciudad de Guayaquil* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Administrativas).
- Llerana, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*. Trabajo de Integración / Universidad San Francisco de Quito. Recuperado de la siguiente página web: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf>
- Mariño Guerrero, J. G. (2017). *Los eventos gastronómicos y su aporte al turismo local en la ciudad de Guayaquil, caso IV Feria Gastronómica Raíces 2017* (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL).
- Martínez, G. (4 de octubre de 2016). El chuzo, la carne en palito que mutó y ahora hay variedad. *El universo*. <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/10/04/nota/5836663/chuzo-carne-palito-que-muto-ahora-hay-variedad/>
- Morales Santana, P. X. (2013). *Estudio sobre la gastronomía prehispánica y colonial de la ciudad de Guayaquil y propuesta bibliográfica* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil. Facultad Ingeniería Química).
- Murillo Torre, N., & González Bermúdez, T. N. (2021). *Evaluación del consumo de alimentos callejeros y los efectos perjudiciales en la salud de la población adulta de la ciudad de Guayaquil* (Doctoral dissertation, ESPOL. FCV).
- Naranjo Supo, J. D. (2015). *Influencia de la gastronomía española en la cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química)
- Ordoñez, J. (2023). *El maní (arachis hypogaea) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí*. Facultad de Posgrado / Universidad Técnica del norte. Ibarra – Ecuador. Recuperado de la siguiente página web:

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13541/2/PG%201298%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Parraga, N. (2014). *Sánduche de chancho, una delicia para disfrutar al paso*. Recuperado de la siguiente página web:

<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c55f5c27-d2f1-4704-b50f-69cebe4d2773/content>

Pimentel, R. (2013). *Costumbres e Historias de los Porteños. Guayaquil*. Recuperado de la siguiente página web:

<https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c55f5c27-d2f1-4704-b50f-69cebe4d2773/content>

Ramírez, D. (2018). Chuzos Ecuatorianos. *Gastronomía.com*.

<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8037/chuzos-ecuatorianos>

Reyes Uribe, Ana Cecilia, Guerra Avalos, Eva Angélica, & Quintero Villa, José Manuel. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32), 00009. Recuperado en 09 de diciembre de 2023, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es).

Robles, E. (2018). *Cocina casera*. Recuperado de la siguiente página web: <https://cocina-casera.com/confitar-hacerconfitado-casero/>

Rosales, A. P., Linnemann, A. R., & Luning, P. A. (2023). Food safety knowledge, self-reported hygiene practices, and street food vendors' perceptions of current hygiene facilities and services-An Ecuadorean case. *Food Control*, 144, 109377.

Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 83-108.

Sam, V. (2020). La variedad en la comida callejera resalta en Ecuador. *Zenger*.

<https://www.zenger.news/2020/12/08/la-variedad-en-la-comida-callejera-resalta-en-ecuador/>

Taverner, C. (2022). *Street Food: Hawkers and the History of London*. Oxford University Press.

## Anexos

**Anexo A:** Tabla de las prácticas de higiene empleadas por los vendedores de comida callejera en Ambato

No.	Hygiene practices	Self-reported <sup>a</sup> [n = 99]	Standard Deviation	Percentage
<b>Personal hygiene practices</b>				
1	Cover their hair completely during food handling	99	1.3	100.0
2	Wear appropriate and clean clothes	69	0.7	69.7
3	Never wear rings or bracelets	78	0.4	78.8
4	Never smoke in the workplace	99	0.0	100.0
5	Have their nails short and clean	67	0.4	67.7
6	Never spit, or sneeze in the workplace	82	1.2	82.8
7	Be healthy during the work	99	0.6	100.0
8	Keep their hands clean	97	0.7	98.0
9	Never handle food and money at the same time	30	0.7	30.3
<b>Food hygiene practices</b>				
10	Use potable water for food purposes, such as washing raw materials and utensils	99	0.0	100.0
11	Keep a covered garbage container away from the food handling area	51	0.0	51.5
12	Select, wash, and disinfect fruits and vegetables before use	96	0.5	97.0
13	Cover food and beverages displayed for sale and keep them at a suitable temperature	65	0.4	65.7
14	Cook food properly and protect it after cooking to avoid contamination	78	0.0	78.8
15	Clean, disinfect and maintain the surrounding and surface areas well	78	0.5	78.8
16	Store raw materials and ingredients under proper refrigeration/freezing conditions	55	0.5	55.6
17	Purchase raw materials and ingredients from authorized suppliers or approved sources	29	0.8	29.3
18	Thaw meat and fish in the refrigerator	47	0.1	47.5

<sup>a</sup> Number of street food vendors who reported that they always applied the specific hygiene practice in their daily work. For full information, see [Appendix C, Table C2](#).

Fuente 1: Rosales, A. P., Linnemann, A. R., & Luning, P. A. (2023). Food safety knowledge, self-reported hygiene practices, and street food vendors' perceptions of current hygiene facilities and services-An Ecuadorean case. *Food Control*, 144, 109377.

**Anexo B:** Cortesía – Calle Junín (Chicha Resbaladera)



*Ilustración 1: Fotografía realizada por Sebastian Argüello, 2023.*



**Anexo C:** Entrada Tibia – Calle 9 de octubre (Sánduche de chancho)



*Ilustración 2: Fotografía realizada por Sebastian Argüello, 2023.*

**Anexo D:** Entrada caliente – Calle Homero López (Encocado de pescado)



*Ilustración 3: Fotografía realizada por Sebastian Argüello, 2023.*



**Anexo E:** Plato fuerte – Avenida 25 de junio (Chuzo de langostino)



*Ilustración 4: Fotografía realizada por Sebastian Argüello, 2023.*

**Anexo F:** Postre – Calle 307 (Gato encerrado o Emborrajados)



*Ilustración 5: Fotografía realizada por Sebastian Argüello, 2023.*

**Anexo G: Jueces de la Degustación**

- Damián Ramia
- Sebastian Navas
- Esteban Tapia
- Emilio Dalmau
- Mario Jiménez
- Andrés Terán

## Anexo H: Recetario del menú

# Chicha Resbaladera

**Realizado por:** Stefy Remache y Galo Carrera

**Tipo:** Cortesía

**Porciones:** 100 pax

### Ingredientes:

#### Chicha Arroz:

205 gr arroz  
510gr agua  
2gr canela rama  
2 gr pimienta dulce  
2 gr clavo de olor entero  
165gr panela molida  
12gr esencia vainilla negra  
105gr leche  
5gr hierba luisa  
5gr cedrón

#### Granita de té negro y canela:

3 paquetes de té negro  
10gr canela en rama  
250gr azúcar  
2gr colapez  
250gr agua

#### Menta Caramelizada:

100gr menta fresca  
50gr agua  
50gr azúcar

### Preparación:

#### Chicha Arroz:

Cocer el arroz en agua y tallos de canela. Enfriar y reposar 12-24 horas, licuar y cernir.  
Preparar una infusión con canela, hierba luisa y cedrón.  
Mezclar con el agua de la cocción del arroz, añadir la leche, esencia de vainilla, panela y demás especias dulces.  
Cocinar hasta que la chicha tome consistencia.  
Rectificar dulzor si es necesario.

#### Granita de té negro y canela:

Realizar una infusión de té negro y canela.  
Mezclar con TPT y añadir la colapez previamente hidratada.  
Licuar la mezcla para que no haya grumos de colapez, cernir y dejar reposar sobre una bandeja en el congelador.

#### Menta Caramelizada:

En una olla disolver partes iguales de agua y azúcar.  
Añadir la menta en este jarabe.  
Retirar la menta y colocarla sobre una bandeja con un silpad. Meter al horno a 160 grados Celsius durante 5 minutos.  
Retirar del horno cuando se caramelicé.

#### Montaje:

Poner una cucharadita de granita en la base del vaso.  
Servir encima la chicha de arroz y finalmente añadir la menta caramelizada.



# Sánduche de Chanco

**Realizado por:** Stefy Remache y Galo Carrera

**Tipo:** Entrada Tibia

**Porciones:** 100 pax

## Ingredientes:

### Pan de maíz:

800gr harina de trigo  
200gr maíz sabrosa  
50gr levadura seca  
20gr sal  
40gr azúcar  
40gr leche en polvo  
80gr mantequilla s/sal  
70gr agua

### Chanco marinado:

1kg cerdo pierna s/h  
100gr pimiento verde  
80gr zanahoria amarilla  
40gr ajo  
120gr cebolla paiteña  
80gr cebolla perla  
60gr pasta de achiote  
10gr paprika  
10gr sal  
10gr comino  
10gr pimienta negra  
40gr perejil liso  
40gr cilantro

### Chicharrón:

## Preparación:

### Pan de maíz:

Precalentar el horno a 180 grados Celsius.  
Tamizar la harina y mezclarla con la harina maíz sabrosa.  
Sobre un mesón colocamos la misma en forma de un volcán.  
En el centro agregamos la levadura previamente hidratada con agua tibia, sal, azúcar, leche en polvo, mantequilla sin sal y agua.  
Amasar hasta tener una textura homogénea, ni tan pegajosa y ni tan seca.  
Dejar reposar por 15 minutos y luego porcionar en pancitos de 50gr. Dejar reposar durante 15 minutos más.  
Hornear durante 10-15 minutos a 180 grados Celsius.

### Chanco Marinado:

Tatamar los vegetales y disponer de estos en la licuadora con el resto de los condimentos.  
Licuar con la ayuda de un poco de agua hasta obtener una pasta llena de sabor.  
Dejar marinar con el condimento el cerdo en una bolsa al vacío por lo menos 1 día.  
Cocinar en un termo circulador a 55.5 grados por 12 horas hasta que la carne este tierna.

### Chicharrón:

En una olla agregar un poco de manteca de chanco y agua.  
Añadir todos los ingredientes en el recipiente para comenzar la cocción.  
El agua se ira evaporando y el chicharrón se ira dorando con la misma cantidad de grasa tan característica de este corte.  
Parar la cocción una vez que el chicharrón este completamente dorado.

### Gel de limón:

Realizar un TPT con agua y azúcar.  
Añadir el zumo de limón sutil en conjunto con el agar al TPT recientemente hecho.



1kg cerdo lonja-grasa  
 20gr sal  
 20gr comino  
 20gr pimienta negra  
 20gr orégano  
 100gr cebolla blanca

**Gel de limón:**

590gr zumo limón Meyer  
 200gr agua  
 200gr azúcar  
 5gr agar

**Ensaladilla kale y tomate cherry:**

600gr kale  
 300gr tomate cherry  
 20gr ajo  
 c/n aceite de oliva  
 5gr orégano  
 5gr romero  
 5gr tomillo

**Vinagreta mostaza y miel:**

600gr aceite vegetal  
 100 gr mostaza  
 70gr miel de abeja  
 200gr vinagre blanco

**Mayonesa de ají de tomate de árbol:**

500gr mayonesa  
 400gr tomate de árbol  
 50gr cebolla paiteña  
 10gr limón sutil  
 10gr sal  
 20gr ají amarillo nacional  
 10gr cilantro

**Cre moso de aguacate:**

900gr aguacate

Pasarlo por un turbo para que así no haya grumos en la mezcla.

Apartar la preparación sobre una bandeja con papel film por debajo para que así no se pegue a la bandeja. Refrigerar.

Una vez la mezcla este con la consistencia de una gelatina pasar por un turbo para así convertirla en un gel.

Reservar en un biberón.

**Ensaladilla de kale y tomate Cherry:**

Lavar y trocear el kale en pedazos más pequeños.

Disponer el kale en un bowl lleno de agua y hielos y cubrirlo con la ayuda de un papel mojado.

Hacer osmosis inversa con la ayuda de la maquina empacadora al vacío. Pasarla por la maquina 3 veces.

En una olla poner los tomates, ajo, especias y cubrir todo con aceite de oliva. Prender el fuego lo más bajo posible para así poder confitar los tomates.

Mezclar el kale, el tomate Cherry confitado y por último la vinagreta de mostaza y miel.

**Vinagreta de mostaza y miel:**

Pesar todos los ingredientes.

Con la ayuda de la licuadora o un globo mezclar todos los ingredientes hasta obtener una vinagreta homogénea.

Disponer la preparación en un biberón.

**Mayonesa de ají de tomate de árbol:**

Cocinar el tomate de árbol hasta que se desprende de su piel.

Licuar con un poco de agua y ají amarillo hasta obtener una pasta ligera.

Cortar la cebolla paiteña en juliana y encurtirla con limón.

Mezclar todos los componentes con la mayonesa hasta obtener una salsa homogénea.

Finalizar con cilantro.

**Cre moso de aguacate:**

Mezclar con la ayuda de un turbo el aguacate, aceite de oliva, limón sutil, y los condimentos.

Turbear hasta tener una mezcla lisa y pareja.

Pasarla por un colador para mejorar la textura.

Reservar en un biberón.

**Remolacha encurtida:**

Pasar la remolacha por la mandolina o un pelador, sacando cortes finos.

Hacer un TPT infusionado con las especias dulces.





25gr aceite oliva  
25gr zumo limón sutil  
5gr sal  
5gr pimienta negra

**Remolacha encurtida:**

500gr remolacha  
225gr vinagre banano  
200gr azúcar  
5gr sal  
35gr agua  
5gr pimienta dulce  
5gr anís estrellado

Añadir el vinagre de banano junto con la sal al TPT.

En un recipiente hermético colocar los cortes de remolacha y cubrir con el líquido previamente hecho.

Tapar y reservar hasta su consumo. Se recomienda utilizarlo después de un día de prepararlo.

**Montaje:**

Cortar por la mitad del pan y colocarlo sobre un plato.

Añadir la mayonesa, y encima el cerdo.

Colocar la ensaladilla, puntos de cremoso de aguacate y gel de limón.

Disponer la remolacha encurtida y por último el chicharrón.

# Encocado de Pescado

**Realizado por:** Stefy Remache y Galo Carrera

**Tipo:** Entrada Caliente

**Porciones:** 100 pax

## Ingredientes:

### Salsa encocada:

20gr achiote  
30gr ajo  
125gr cebolla paitaña  
125gr pimiento verde  
125gr cebolla blanca  
5gr sal  
5gr pimienta negra  
5gr comino  
600gr leche de coco

### Falsotto de verde:

2kg plátano verde  
30gr mantequilla s/sal  
70gr apio fresco  
70gr zanahoria amarilla  
20gr perejil liso  
120gr cebolla perla

### Crocante de arroz:

500gr fideo de arroz ancho  
c/n aceite vegetal  
c/n sal

### Aceite de chillangua:

800gr aceite de oliva  
200gr chillangua

### Espuma de limón:

350gr zumo limón Meyer

## Preparación:

### Salsa encocada:

Realizar un refrito con achiote, ajo, cebolla paitaña, cebolla blanca y pimiento verde.  
Condimentamos con sal, pimienta y comino.  
Añadimos la leche de coco.  
La dejamos que se unifique con el refrito y que se reduzca un poco para que tome textura la salsa.

### Falsotto de verde:

Pelar los verdes, cortar en brunoise fina y cocinarlos parcialmente.  
Realizar una base de verde con un fondo de vegetales.  
Una vez cocinado, licuar el verde con el fondo hasta obtener un tipo pure.  
En una sartén colocar el brunoise de verde, luego añadimos el pure de verde, un poco de fondo de vegetales y por último añadimos mantequilla.

### Crocante de arroz:

Calentar en una olla aceite vegetal hasta llegar a 200 grados Celsius.  
Freír el fideo de arroz ancho hasta que aumente su volumen y este crocante.  
Ecurrir en papel el exceso de aceite.

### Aceite de chillangua:

Blanquear la chillangua y pasar a un baño maría inverso para terminar la cocción.  
Poner en la licuadora el aceite y la chillangua blanqueada.  
Una vez licuado, pasar por un chino y encima una tela para así quitar cualquier impureza.  
Colocar en un biberón el aceite previamente cernido.

### Espuma de limón:

Realizar una bechamel espesa con harina, mantequilla sin sal y leche.  
Dejar enfriar por un momento y mezclar con TPT y zumo de limón.  
Añadir las claras y xantana como últimos ingredientes.  
Verter en el sifón con 2 cargas.  
Calentar la espuma con la ayuda de un termo circulador y servir.

2gr xantana  
180gr claras  
230gr leche  
60gr agua  
60gr azúcar  
115gr mantequilla s/sal  
115gr harina de trigo

**Chicharrón de pescado:**

1kg robalo filete  
7gr sal  
40gr mostaza  
300gr harina trigo  
300gr huevos  
300gr panko  
20gr zumo limón sutil  
2gr comino  
2gr pimienta negra

**Hoja de cilantro:**

80gr cilantro  
800gr agua  
50gr maicena

**Chicharrón de pescado:**

Cortar el robalo en pedazos pequeños y condimentar con sal, comino, pimienta y limón.  
Pasar por harina, huevos y panko.  
Freír y servir caliente.

**Hoja de cilantro:**

Blanquear el cilantro.  
Colocar en una olla el cilantro, agua y maicena y cocinar hasta que esta mezcla espese.  
Esparcir en una bandeja, sobre un silpad con la ayuda de una espátula de codo hasta que quede bien plana.  
Meter al horno por de 8 a 10 minutos a 160 grados Celsius.

**Montaje:**

Colocar una porción de falso risotto en el plato.  
Añadir el chicharrón de pescado y encima bañamos con salsa encocada.  
Poner encima el crocante de arroz, papel de cilantro y aceite de chillangua.  
Finalizar con la espuma de limón sobre un lado.

# Chuzo de langostino

Realizado por: Stefy Remache y Galo Carrera

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 100 pax

## Ingredientes:

### Achogcha encurtida:

500gr achogcha  
200gr azúcar  
200gr agua  
300gr vinagre  
5gr sal  
5gr pimienta dulce  
5gr anís estrellado

### Espuma de papa chaucha:

650gr papa chaucha  
30gr sal  
65gr mantequilla s/sal  
230gr crema de leche  
30gr de claras

### Langostinos al grill:

1kg de langostinos  
c/n sal  
c/n pimienta  
150gr ajo  
150gr limón fermentado

### Encurtido de mango:

250gr zanahoria amarilla  
250gr mango  
2gr clavo de olor  
250gr agua  
250gr azúcar

## Preparación:

### Achogcha encurtida:

Limpiar las achogchas quitando la membrana blanca y pepas negras que posee este vegetal.  
Cortar en julianas las achogchas y apartar.  
Realizar un TPT, añadir vinagre, sal, pimienta dulce y anís estrellado.  
Dejar enfriar la mezcla, añadir a las achogchas y guardar en un recipiente hermético.

### Espuma de papa chaucha:

Poner las papas en el horno con vapor a una temperatura de 150 grados Celsius. Sacar del horno y pelar.  
Cocinar las papas y realizar un pure con la mantequilla.  
Poner la crema en una olla hasta que esté en ebullición. Dejar enfriar.  
Cernir esta crema y añadir las claras con una pizca de sal.  
Llenar el sifón con la mezcla, cerrar, añadir la carga del sifón y agitar.

### Langostinos al grill:

Limpiar los langostinos y pelarlos adecuadamente.  
Aparte condimentar con una mezcla de ajo y limón fermentado en brunoise, sal y pimienta.  
Añadir este aliño a los langostinos.  
Cocinar la proteína en un sartén con aceite de oliva y terminar en la parrilla su cocción y sellado.

### Encurtido de mango:

Lavar, pelar y retirar impurezas tanto del mango como de las zanahorias.  
Realizar la mezcla del encurtido con TPT, vinagre y especias dulces.  
Colocar la mezcla en un recipiente hermético.  
Dejar reposar por lo menos 2 días.

### Salsa de vino blanco:

Realizar un fondo de vegetales.  
Desglasar con vino blanco.  
Cuando el fondo de vegetales se haya reducido a la mitad, añadir la crema de leche.



10gr sal  
 4fr anis estrellado  
 2gr pimienta dulce  
 300gr vinagre blanco

**Salsa de vino blanco:**

300gr vino blanco  
 60gr maicena  
 150gr cebolla puerro  
 150gr zanahoria amarilla  
 60gr apio fresco  
 4gr paprika  
 300gr crema leche  
 10gr sal  
 700gr pimiento rojo  
 300gr aceite vegetal

**Alioli de cilantro y yogurt:**

500gr mayonesa  
 325gr yogurt griego  
 130gr cilantro  
 20gr sal  
 8gr ajo en polvo

**Perlas Pepinillo:**

300gr pepinillo  
 5gr agar agar  
 200gr aceite oliva  
 175gr azúcar  
 140gr vinagre blanco  
 140gr agua

**Guiso choclito con queso:**

100gr queso manaba  
 125 gr chorizo parrillero  
 20gr mantequilla s/sal  
 200gr leche  
 5gr sal  
 200gr choclo desgranado

Reducir y añadir la maicena al fondo con vino blanco y crema.

Aparte tatar el pimiento rojo, retirar la piel y licuar con aceite y sal hasta tener una salsa homogénea.

Juntar las 2 salsas y corregir sabores.

**Alioli de cilantro y yogurt griego:**

Blanquear el cilantro.

Licuar el cilantro blanqueado hasta formar una pasta.

Añadir la pasta en la mayonesa con yogurt y rectificar sabores.

**Perlas pepinillo:**

Pelar el pepinillo, licuar con el vinagre blanco y cernir. A continuación, añadir el agar.

Colocar la mezcla dentro de un biberón de plástico y aplastar con pequeños toques la mezcla en el aceite frío, dando la forma de esferas.

Lavarlas en agua fría y reservarlas en el frío con aceite.

**Guiso de choclito con queso:**

Realizar una bechamel con la leche, mantequilla y harina.

Cuando la bechamel este espesa, añadir la sal, el chorizo cortado finamente y el choclo.

Rectificar sabores y apartar.

**Montaje:**

Poner los langostinos en el centro del plato.

Colocar la achogcha, mango encurtido, queso rallado, guiso, perlas y alioli de cilantro alrededor del plato, dándoles altura.

Bañar los langostinos con la salsa de vino blanco.

Colocar la espuma de papa chaucha entre cada punto de encurtido.



# Gato encerrado

**Realizado por:** Stefy Remache y Galo  
Carrera

**Tipo:** Postre

**Porciones:** 100 pax

## Ingredientes:

### Helado de queso:

250gr queso crema  
250gr leche  
100gr crema de leche  
250gr leche en polvo  
100gr azúcar  
45gr estabilizante helado  
20gr glucosa atomizada

### Aire de caña manabita:

200gr zumo de limón sutil  
300gr azúcar  
200gr caña manabita  
300gr agua  
2gr sucro  
50gr hierba buena

### Praliné de maní :

200gr maní  
200gr agua  
600gr azúcar

### Masa buñuelos:

2gr polvo de hornear  
3gr sal  
300gr harina trigo  
240ml leche  
180gr huevos  
50gr azúcar

## Preparación:

### Helado de queso:

Mezclar el queso crema con la leche.  
Añadir la crema de leche y llevar a ebullición. Colar.  
Agregar la leche en polvo, glucosa atomizada, azúcar y el estabilizante.  
Mezclar con un túrmix y poner de nuevo en la estufa hasta llegar a los 85 grados Celsius, sin parar de mover y enfriar en baño maría inverso.  
Dejar madurar en la nevera por 8 horas como mínimo.  
Pasar por la máquina de helados.

### Aire de caña manabita:

Realizar un TPT con partes iguales de agua y azúcar.  
Aparte, realizar una infusión de caña manabita y hierba buena. Empacar esta mezcla al vacío y disponer de esta en el termo circulador a 60 grados por 1 hora.  
Una vez frías ambas preparaciones, añadimos el zumo de limón y sucro. Mezclar con la ayuda de un turbo y está listo para utilizar.  
Cada vez que se utilice el aire debemos calentar un poco la mezcla e inmediatamente añadir la bomba de aire para así obtener la consistencia deseada.

### Praliné de maní:

Realizar un caramelo en base de agua y azúcar en una sartén.  
Una vez el caramelo tome el color deseado añadir el maní. Revolver y apagar la estufa.  
Disponer de esta mezcla sobre una bandeja con un silpad. Enfriar.  
Una vez frío, pasar por un procesador de alimentos la preparación hasta obtener un tipo pasta.  
Si es necesario agregar un poco de aceite vegetal para aligerar la mezcla.

### Masa buñuelos:



30gr mantequilla s/sal

240gr agua

**Compota de maduro:**

350gr plátano maqueño

50gr de azúcar

200gr leche evaporada

**Crumble de canela:**

250gr harina trigo

250gr azúcar morena

250gr almendra molida

250gr mantequilla s/sal

60gr canela en polvo

**Gel de maracuyá:**

600gr pulpa de maracuyá

100gr azúcar

100gr agua

2.5gr agar

**Crema inglesa de maduro:**

125ml leche

1/2und vaina de vainilla

25gr azúcar

35gr yemas de huevo

200gr plátano maqueño

Pesar todos los ingredientes secos y líquidos.

Añadir todo en un bowl y mezclar con la ayuda de un globo hasta formar una masa homogénea.

Con la ayuda de un molde para buñuelo, colocar sobre la mezcla e inmediatamente ponerlo en la freidora hasta que estén dorados completamente.

**Compota de maduro:**

Pelar el maduro y cortar en cubos medianos.

Colocar en una olla el maduro picado y el azúcar para que así este se vaya cocinando.

Una vez el maduro este mas pegajoso añadir la leche evaporada.

Cocinar hasta obtener la consistencia de una compota.

Si la mezcla esta muy compacta añadir un poco de leche para aligerar.

**Crumble de canela:**

Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora.

Mezclar a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.

Disponer de la mezcla sobre una bandeja con un silpad y hornear a 180 grados

Celsius durante 10 minutos.

Reservar hasta su uso.

**Gel de maracuyá:**

Realizar un TPT con agua y azúcar.

Añadir la pulpa de maracuyá en conjunto con el agar al TPT recientemente hecho.

Pasarlo por un turbo para que así no haya grumos en la mezcla.

Apartar la preparación sobre una bandeja con papel film por debajo para que así no se pegue a la bandeja. Refrigerar.

Una vez la mezcla este con la consistencia de una gelatina pasar por un turbo para así convertirla en un gel.

Reservar en un biberón.

**Crema inglesa de maduro:**

Calentar la leche junto el plátano maqueño, semillas y vaina de vainilla.

Aparte mezclar el azúcar con las yemas, sin blanquear. Agregar la mitad de la leche hirviendo a la mezcla de yemas poco a poco. Regresar todo a cocinar en la olla con ayuda de una espátula de goma hasta llegar a 85 grados Celsius. Retirar del fuego y colocar en otro recipiente para parar la cocción. Enfriar enseguida a 4 grados Celsius y reservar en el frío.

**Montaje:**

Colocar en un plato el crumble junto con el culis de maracuyá en forma de puntos.

Encima del crumble poner el praliné de maní, compota de maduro, helado de queso y buñuelo.

Finalizar con el aire de caña manabita y espolvorear un poco de sal prieta opcionalmente.