



✦ *Peruvian Soul.* ✦



Uku Pacha

es donde empieza la vida...



Según la mitología incaica y andina, UKU es el nombre de un mundo mágico y subterráneo: "el mundo de abajo", asociado también a la cosecha que simbolizaba entre otras cosas, la fertilidad y el renacimiento.

El nombre de un mundo mágico y subterráneo asociado a la cosecha y que simboliza entre otras cosas fertilidad y renacimiento.

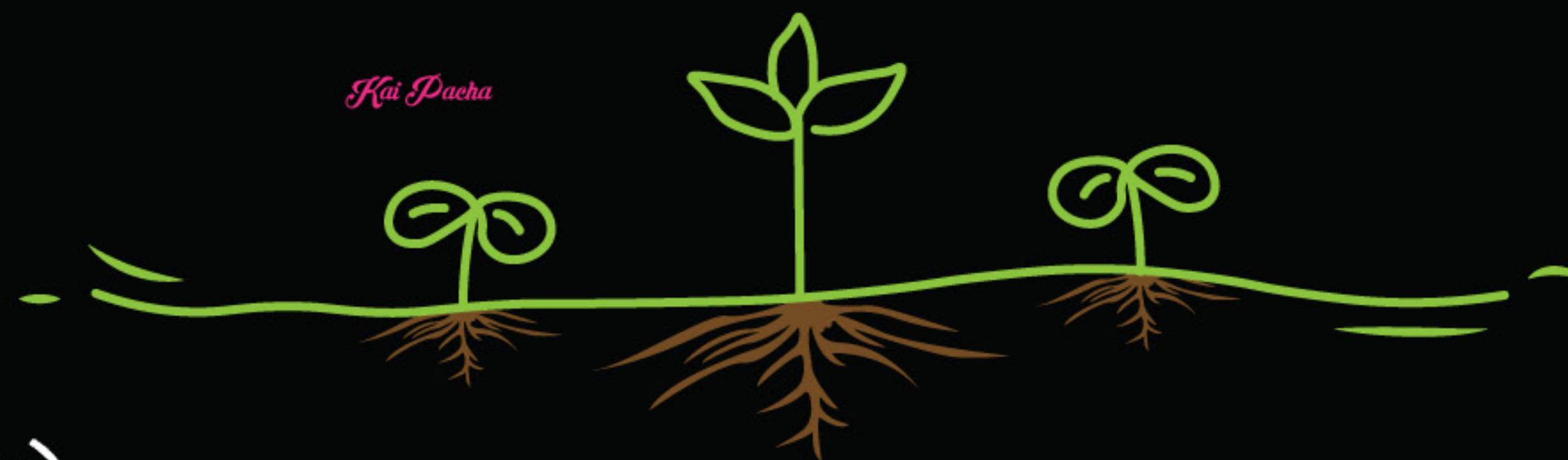
Uku Pacha



Hanan Pacha



Kai Pacha





El ají está en el ADN de la gastronomía peruana, y es sin lugar a dudas, el ingrediente indispensable, lo ha sido desde tiempos ancestrales (1800 A.C). El Perú tiene más de 300 tipos de ajíes diferentes.

El ají en el Perú es usado como condimento, para darle sabor a la comida, así que casi todos las recetas tienen como ingrediente para a él ají. La comida peruana es sabrosa, no picante.

UKU es un tributo a la cultura ancestral y al ají peruano, el ingrediente esencial que hace a la gastronomía peruana, una de las mejores del mundo.



El Perú es mágico, y su comida también

Hemos desarrollado 3 pastas de ají únicas de: amarillo, panca y rocoto; que son la esencia de la cocina peruana. Nuestros concentrados son de ají puro, y como otras pastas de ají, no contienen almidón de papa o mandioca/yuca para aumentar el volumen.

Nuestras pastas de ají son únicas

UKU es 100% ají. También hemos apostado en darle a nuestros productos un delicado toque picante, que enfatizan el sabor en la comida en lugar de exagerarlo. Lo llamamos subir el sabor y bajar el fuego.

Y nuestra Salsa Madre, es una salsa/aderezo que funciona como base para la preparación de todas las recetas rojas de la gastronomía peruana, como: abodos, guisos, arroz con mariscos, sopas y chupes. Ayuda a iniciar cualquier receta de comida peruana, de una forma fácil y rápida.

Nuestras pastas de ají y salsas está hechos con los mejores ingredientes peruanos, en armonía con las recetas tradicionales, que nosotros hemos adaptado cuidadosamente a las necesidades del cocinero.

Todos los ingredientes que usamos, de cultivan bajo altos estándares de calidad y pagando un precio justo a los campesinos de la costa del Perú.

Salsa Madre

Hemos desarrollado la Salsa Madre peruana, que es una base hecha de vegetales y especias. Te ayudará a empezar una infinidad de recetas de la gastronomía Peruana, de una manera fácil y rápida.

Uso: como una base para la preparación de salsas y todos los platos rojos de la cocina Peruana, tales como: adobos, guisos, arroz con mariscos, sopas y chupes.

Tip: Se puede usar de vegetales de tu elección, en un wok con 2-3 cucharadas de salsa madre, es delicioso.



Rocoto [picante: Fuerte]

El rocoto (*Capsicum pubescens*) tiene la apariencia de un pimiento, pero pica medianamente. Es de consistencia carnosa y jugosa y le da a cualquier comida un toque afrutado sin que pique demasiado.

Uso: para aderezar carnes, pescados y mariscos, le da el toque picante y delicioso a las salsas y cremas de ají, también se puede agregar a los guisos. Y por supuesto es indispensable en los ceviches y tiraditos. En el sur del Perú se prepara el tradicional y famoso rocoto relleno, también se puede comer mezclándolo con cebolla, aceite de oliva y ajos.

Tip: Se puede comer directamente del frasco o mezclar con mayonesa para hacer un dip.



Ají Amarillo [picante: Suave]

El ají amarillo (*Capsicum baccatum*) es el ají más usado en la gastronomía peruana, es el ingrediente más importante de la cocina peruana. Este ají mide entre 10-15 cm y cambia de color de verde a amarillo, y cuando está completamente maduro obtiene un color anaranjado fuerte. El ají amarillo tiene un aroma cítrico, con un toque a pasas, maracuyá y mango, que da a cualquier comida un sabor delicioso y único.



Uso: para la preparación de clásicas comidas como el ceviche y tiradito, ají de gallina y lomo saltado. El ají amarillo se usa también en sopas tales como la sopa criolla o a la minuta, chupes y guisos, pero también en deliciosas cremas de ají como la salsa huancaína, ocopa o de huacatay.

Tip: se puede agregar a un aliño o vinagreta.



Ají panca [picante: Suave]

El Ají Panca (*Capsicum Chinense*) también llamado ají especial, es uno de los ajíes más usados en el Perú, junto al ají amarillo. Y es que tiene un sabor ahumado afrutado y aromático, así como un picante suave y persistente, que da a las comidas un color rojizo y un sabor profundo y agradable. El ají panca mide entre 8-13 cm de largo y suele usarse seco, donde obtiene un color chocolate casi rojizo.

Uso: para marinar carnes, pescados y mariscos. El ají panca es excelente para darle sabor a guisos y sopas, y también es el ingrediente perfecto para carnes y vegetales a la parrilla. En Perú se usa en platos tradicionales como picantes, chupes, anticuchos, abodo y por supuesto en la parihuela.

Tip: para las carnes o pollo aderezar y reposar como mínimo 2 horas, para obtener el mejor y más rico resultado, dejar marinar desde la noche anterior. Añadir un chorrito de chicha de jora o cerveza negra cusqueña a los aderezos o directamente a los guisos o sofritos.

Tip: se puede comer directamente del frasco o mezclar con mayonesa para hacer un dip.

*“Déjanos
inspirarte...”*



Índice

Nuestra filosofía es, que debe ser fácil y simple preparar esa deliciosa comida, que ha llevado al Perú a ser el principal destino culinario del mundo. Independentemente si eres un cocinero profesional o el gourmand de la casa. UKU es la opción perfecta para darle el auténtico sabor peruano a tu siguiente ceviche o lomo saltado.

- | | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|--|
| 17.
★ Causa de Pollo | 19.
★ Pimiento Relleno | 21.
★ Papa a la Huancaína | 23.
★ Pimientos al Horno con Atún y Pecanas | 25.
★ Tabule de Quinua en Leche de León |
| 27.
★ Tiradito de Atún con Leche de Tigre Nikkei | 31.
★ Arroz con Mariscos | 33.
★ Navajas Braseadas con Leche de Tigre | 35.
★ Conchas Acevichadas | ! 37.
★ Arroz al Ají Amarillo |
| 39.
★ Chupe de Langostinos | 41.
★ Cabrilla a lo Macho | 43.
★ Choros a la Chalaca con Rocoto y Ketchup | 45.
★ Conchas de Abanico en Salsa Anticuchera | 49.
★ Ají de Gallina con Spaghetti |
| 51.
★ Adobo de Cerdo | 53.
★ Puré de Patatas con Asado | 55.
★ Escabeche de Bonito | 57.
★ Arroz con Pato | 59.
★ Ají de Gallina |

*“Para abrir
el apetito...”*





Causa de Pollo

Ingredientes:

-  250g de patatas
-  4 cucharadas de pasta de ají amarillo uku
-  200g de filete de pollo
-  ½ palta en cubos
-  100g de mayonesa
-  15ml de limón
-  4 tomates cherries cortados en mitades
-  ½ cebolla picada en cuadraditos (corte brunoise)
-  1 rama de cebolla china
-  1 rama de perejil picado
-  2 aceitunas de botija o calamata
-  Sal y pimienta al gusto
-  1 huevo duro

Preparación:

- 1★ Lavar las patatas y hervirlas hasta que estén cocidas, pelarlas y prensarlas, mientras están calientes.
- 2★ Vaciarlas en un bowl y esperar que enfrien, una vez frías agregar un chorrito de aceite vegetal y el ají amarillo, limón, sal y pimienta, mezclar con las manos. Rectificar la sazón.

Tartár de Pollo:

- 1★ Hervir el filete de pollo y una vez listo, cortar /deshilachar, ponerlo en un bowl y agregar la cebolla, cebolla china, perejil, y la mayonesa. Mezclar.
- 2★ Ayudarse de una manga para servir la patata (causa), poner encima el tartar de pollo y decorar con los tomates cherries, palta, aceitunas y huevo.





★ *Pimiento Relleno*

Ingredientes:

-  2 pimientos rojos
-  3 cucharadas de pasta de ají panca Uku
-  1 cda de pasta de ají amarillo uku
-  200g de carne picada
-  1 ½ cebolla roja picada cuadritos (corte brunoise)
-  1 cucharada de ajo
-  40g pasas rubias picadas
-  2 pecanas picadas
-  1 pizca de orégano
-  1 rama de romero picado
-  1 rama perejil picado
-  Sal y pimienta al gusto
-  1 shot de vino blanco
-  2 claras de huevo
-  30ml de leche entera.
-  2 tajadas de queso gouda.

Preparación:

- 1★ Cortar la parte de arriba de los pimientos, en tapas, retirar las venas con una cuchara y dejarlo limpio y reservar.

Stuffing:

- 1★ En wok calentamos un chorro de aceite vegetal, agregar la cebolla, ajo, ají panca y amarillo y sofreír bien, añadir la carne picada, orégano perejil, romero, sal y pimienta, remover y agregar el shot de vino blanco, terminar la preparación agregando las pasas rubias y pecanas.
- 2★ Rellenar los pimientos con el relleno, y encima poner una rodaja de queso y poner la tapa del pimiento.
- 3★ Batir las claras de huevo y agregar la leche, batir bien y vaciar la mezcla en una fuente pequeña, poner los dos pimientos en la fuente y meter al horno a 170°C durante 30 min.





Papa a la Huancaína

Ingredientes:

-  6 patatas medianas
-  1 cebolla mediana
-  1 huevo cocido y cortado en rebanadas
-  6 cucharadas de pasta de ají Amarillo Uku
-  200g queso fresco
-  200ml aceite de vegetal
-  125ml leche evaporada
-  0,5dl zumo de limón
-  2 aceitunas de botija
-  Sal y pimienta al gusto
-  Hojas de Perejil y lechuga para decorar

Preparación:

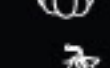
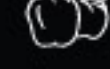
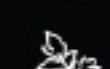
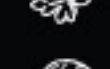
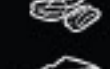
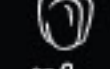
- 1* Hervir las patatas hasta que estén cocidas, luego pelarlas y cortarlas en rodajas de aproximadamente 1 cm.
- 2* Cortar la cebolla en trozos grandes, en una sartén agregar el aceite y cuando esté caliente, agregar las cebollas, freírlas durante 2 minutos, dejar enfriar.
- 3* En una licuadora agregar la cebolla y el aceite ya fríos, y además agregar el ají amarillo Uku, queso y leche, licuar hasta que tenga una consistencia cremosa. Rectificar el sabor con sal y pimienta y al final terminamos agregando el zumo de limón para darle un toque de frescura.
- 4* En un plato tendido, poner una o 2 hojas de lechuga y encima colocar las rodajas de patata, vaciar la salsa huancaína sobre las patatas y adornar con el huevo, aceituna y el perejil al final.

Pimientos al Horno con Atún y Pecanas

Preparación:

- 1★ Corta el atún en trozos muy pequeños y reserva.
- 2★ Corta la parte de arriba de los pimientos, en tapas, retira las venas con una cuchara y déjalos limpios. Reserva.
- 3★ Corta la remolacha en espiral luego coloca en agua bien fría y reserva.
- 4★ En una sartén agrega un chorro de aceite y cuando esté bien caliente, aumenta la cebolla, ajos y sofríe durante 2a3 minutos, luego añade los ajíes panca, rocoto y amarillo, también el atún en trozos y vino blanco, deja cocinar por unos minutos. Corrige el sabor y apaga el fuego. Finalmente incorpora pecanas y perejil.
- 5★ Rellena los pimientos con el atún, acomoda el queso sobre el pimiento ya relleno, y coloca la tapa,
- 6★ Lleva los pimientos al horno a 180° durante 15 minutos.
- 7★ Sirve y adorna con la remolacha en espiral.

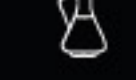
Ingredientes:

-  200g de atún
-  1 cebolla finamente picada (corte brunoise)
-  2 dientes de ajo, finamente picados
-  1 cucharada de pasta de ají panca Uku
-  1 cucharada de pasta de ají amarillo Uku
-  1 cucharada de pasta de rocoto Uku
-  1 cucharada de tomillo o hierbas provenzales finamente picado
-  1 cucharada de perejil finamente picado
-  100g de pecanas
-  50g de queso mozzarella
-  3 pimientos del color que más te guste
-  1 remolacha roja
-  1 chorro de vino blanco
-  Sal y pimienta al gusto



Tabule de Quinua en Leche de León

Ingredientes:

-  120g quinua blanca o mix de colores.
-  ½ mango
-  ½ palta
-  2 tomates
-  ½ cebolla roja
-  1 manojo de perejil
-  1 manojo de hierba buena
-  ½ beterraga
-  120ml aceite de oliva

Para el aliño:

-  3 cdas. de pasta de aji amarillo Uku.
-  3 limones
-  ½ cucharadita de pasta de ajos
-  Sal y pimienta molida al gusto
-  Aceite de hierbas (perejil, culantro hierbabuena) opcional.

Preparación:

- 1★ Lava bien la quinua en un colador fino y bajo el chorro de agua fría, para que se le quite el amargor, luego coloca la quinua en una olla con el doble de volumen de agua y una pizca de sal.
- 2★ Pon a cocinar a fuego alto hasta que hierva y luego baja el fuego y dejalo hirviendo unos 10 minutos más sin destapar. Luego apaga, dejar reposar 10 minutos, colar la quinua y deja enfriar.
- 3★ Pica la cebolla, hojas de perejil y menta lo más fino posible, y los tomates, el mango y la palta en dados.
- 4★ Finalmente reúne todos los ingredientes en una ensaladera y aliña con sal, pimienta, aceite y un toque zumo de limón al gusto.
- 5★ Corona con palta sellada (sellada al fuego), mango e hilos de beterraga.

Aliño leche de león

- 1★ En un bowl pequeño echa todos los ingredientes del aliño y mezcla bien.
- 2★ Luego, vierte el aliño en un plato hondo y encima el tabule de quinua.



Tiradito de Atún con Leche de Tigre Nikkei

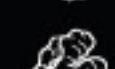
Preparación de la Leche de Tigre:

- 1★ En una licuadora agregar el pimiento rojo braseado, filete de pescado, zumo de limón, salsa de ostión, salsa de soja, aji amarillo Uku, ajo, jengibre,, apio, 2 ramas de cilantro, aceite de sésamo, cebolla y caldo de pescado. Licuar bien todos los ingredientes y reservar.

Servir:

- 1★ Cortar el atún en rodajas delgadas y repartirlos en los platos que se desea servir, vaciar la leche de tigre por encima, agregar el maíz chulpe ya tostado y adornar con cebolla en rodajas, hojas de cilantro y ajonjolí.

Ingredientes:

-  600g de atún.
-  ½ pimiento rojo braseado
-  80g de filete de pescado blanco
-  180ml de zumo de limón
-  50g maíz chulpe tostado
-  1 cucharada de salsa de ostión
-  1 cucharada de salsa de soja
-  2 cucharadas de pasta de aji amarillo Uku
-  ½ cebolla blanca finamente picada
-  1 cucharadita de jengibre fresco picado

-  1 cucharadita de ajo fresco picado
-  10g de apio
-  250ml de caldo de pescado
-  1 manojo de cilantro
-  ½ aji habanero sin semillas
-  1 chorrito de aceite de sésamo
-  ½ cebolla roja para adornar
-  Sal al gusto



*“Desde las
profundidades
del mar...”*



Arroz con Mariscos

Preparación:

- 1★ Calentar un chorro de aceite en un wok y agregar la mixtura de mariscos, navajas, salsa madre, ají amarillo y los pimientos, flambear con el shot de pisco, luego hidratar la preparación con el fumet de pescado, agregar el arroz y remover.
- 2★ Luego agregar las alverjas y zanahorias, una vez los sabores ya estén integrados agregar la mantequilla, rectificar sabor y terminar espolvoreando culantro.
- 3★ Dejar a fuego lento 7 minutos. Retirar del fuego y servir.

Ingredientes:

-  250g de mixtura de mariscos
-  2 navajas
-  250g de arroz blanco jazmin previamente cocinado
-  1 pimiento rojo
-  50g de arveja y zanahoria precocida
-  4 cucharadas de salsa madre Uku
-  1 cucharada de mantequilla
-  200ml de fumet de pescado
-  1 racimo de cilantro picado
-  1 cucharada de pasta de ají amarillo Uku
-  1 shot de pisco o vino blanco
-  Sal y pimienta al gusto

Dejar remojando las navajas en agua con sal para que expulsen toda la arena.



Navajas Braseadas con Leche de Tigre

Ingredientes:

-  6 Navajas
-  3 cucharadas de pasta de ají amarillo Uku
-  3 cucharadas de pasta de rocoto Uku
-  1 shot de pisco (si no tienes pisco puedes usar vino blanco)
-  60ml de zumo de limón.
-  1 cucharada de pasta de ajo
-  2 ramas de cilantro
-  ½ palta cortada en cubos.
-  1 rabanito cortado finamente en láminas
-  4 cubos de hielo
-  Semillas de ajonjolí
-  ½ palta (aguacate)
-  Sal y pimienta al gusto
-  Aceite de cilantro (licuamos 2 ramas de culantro con 120 ml de aceite vegetal, y finalmente lo pasamos por un colador).

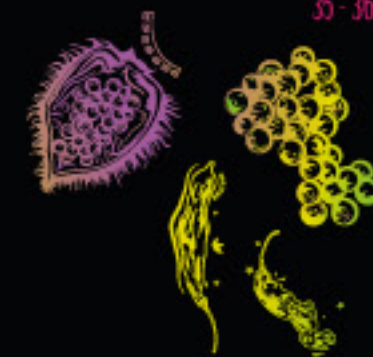
Preparación de la leche de tigre:

- 1★ En un bowl agregar la pasta de ají amarillo, 30ml de zumo de limón, ½ cucharada de pasta de ajo, sal y pimienta mezclar bien, rectificar el sabor y reservar.

Preparación de la leche de león:

- 1★ En otro bowl agregar la pasta de rocoto, 30 ml de zumo de limón, ½ cucharada de pasta de ajo, sal y pimienta mezclar bien, rectificar el sabor y reservar.
- 2★ Calentar en una plancha o sartén el aceite de cilantro, y agregar las navajas, subir el fuego al máximo y cuando esté muy caliente, flambear con el shot de pisco.
- 3★ Servir las navajas en un plato que tenga fondo, vaciar la leche de tigre y la leche de león separadas sobre las navajas, coronamos con palta sellada (flambeada con el soplete) o al natural y decorar con el rabanito, ajonjolí, y chorritos de aceite de cilantro.

Dejar remojando las navajas en agua con sal para que expulsen toda la arena.



Conchas Acevichadas



Ingredientes:

-  6 conchas (de abanico)
-  3 cucharadas de pasta de ají amarillo Uku
-  1 racimo de cilantro picado
-  ½ cucharada de ajo molido (pasta)
-  60ml de zumo de limón
-  3 cubos de hielo
-  pimienta y sal al gusto
-  1/2 ají habanero picado (si te gusta el picante)



- 1★ Lavar las conchas con abundante agua y una pizca de sal, reservar.

Preparación de la Leche de León:

- 2★ En un bowl vaciamos el ají amarillo Uku, pasta de ajo, jugo de limón, cubitos de hielo, sal y pimienta al gusto, remover y rectificar sabor.
- 3★ Servir en cada concha la leche de león, rociar el cilantro picado y si te gusta el picante agregar el ají habanero, le dará también un aroma especial a la preparación.



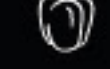
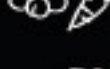
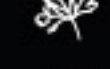
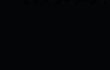


Arroz al Aji Amarillo

Preparación:

- 1★ Calentar un chorro de aceite en un wok y agregar la mixtura de mariscos, aji amarillo y los pimientos, flambear con el shot de pisco, luego hidratar la preparación con el fumet de pescado, agregar el arroz ya cocido y remover.
- 2★ Luego agregar las alverjas y zanahorias, una vez los sabores ya estén integrados agregar la mantequilla, un toque de orégano remover nuevamente y agregar la leche.
- 3★ Rectificar el sabor y terminar espolvoreando el cilantro. Dejar a fuego lento por 5 minutos.
- 4★ Retirar del fuego, servir y espolvorear el queso gouda sobre el arroz.

Ingredientes:

-  250g de mixtura de mariscos
-  250g de arroz blanco jazmin previamente cocido
-  1 pimiento rojo
-  50g de alverjas y zanahorias precocidas
-  4 cucharadas de pasta de aji amarillo Uku
-  120ml de leche entera
-  1 cucharada de mantequilla
-  ½ cucharadita de orégano
-  200ml de fumet de pescado
-  1 racimo de cilantro picado
-  1 shot de pisco o vino blanco
-  50g de queso gouda finamente rallado
-  Sal y pimienta al gusto





Chupe de Langostinos

Ingredientes:

-  200g de langostinos
-  2 cucharadas salsa madre Uku
-  1½ cucharada de pasta de ají Amarillo Uku
-  30g alverja
-  30g zanahoria
-  1/4 parte de un choclo
-  1 patata amarilla
-  1 huevo
-  20g arroz cocido
-  1 rama de huacatay
-  150 ml leche
-  Sal y oregano al gusto

Preparación:

- 1★ En una olla añadimos un chorro de aceite; cuando esté caliente agregar la salsa madre y ají amarillo y sofreír por un minuto y luego procedemos a añadir los langostinos, zanahoria, alverja, choclo, papa, arroz y el huevo.
- 2★ Dejamos en cocción durante 15 minutos rectificamos sabor, bajamos el fuego agregamos la rama de huacatay y finalmente agregamos la leche.





Preparación de la Salsa a lo Macho:

- 1* En una sartén agregar un chorro de aceite, y cuando esté caliente agregar la salsa madre y el ají amarillo Uku. Remover hasta que este uniforme y agregar el caldo de pescado, orégano, sal y pimienta al gusto.
- 2* Finalmente agregar la leche y esperar se adhiera a la preparación correctamente. Terminar agregando el perejil alrededor de la salsa.

Preparación del Pescado:

- 1* Limpiar correctamente el pescado y hacerle 3 cortes a cada lado de forma sesgada. Aderezarlo con sal, pimienta y pasta de ajo al gusto, pasarlo por harina y freír en abundante aceite.
- 2* Al terminar de freír el pescado, freír las yucas sancochadas hasta que estén doradas y crujientes.
- 3* Servir el pescado con salsa alrededor y las yucas fritas.

Cabrilla a lo Macho



Ingredientes:

-  1 cabrilla entera de 900gr. aprox. (puede ser otro pescado entero también)
-  200g mixtura de mariscos
-  100g yuca sancochada
-  100ml leche entera
-  150ml caldo de pescado
-  4 cucharadas salsa madre Uku
-  2 cucharadas de pasta de ají amarillo Uku
-  Un ramo de perejil picado
-  ½ cucharadita de orégano
-  1 cucharada ajo en pasta.
-  200g harina de trigo
-  Sal y pimienta al gusto



Choros a la Chalaca con Rocoto y Ketchup

Preparación del Fumet:

- En una olla mediana agregar agua hasta la mitad y hacer un fumet añadiendo el apio, poro, cebolla blanca y 2 ramas culantro y los mejillones, hervir durante 20 minutos, luego retirar los mejillones y terminar de limpiarlos bien.

Preparación de la Chalaca:

- En un bowl agregar la cebolla roja, tomate, maíz, pasta de ajo, zumo de limón, sal, pimienta al gusto, orégano, pasta de rocoto y el ketchup, mezclar bien y rectificar el sabor. Y servir la chalaca en cada mejillón. Decorar con cebolla china.

Tip: Agregar
cebolla china.

Ingredientes:

-  6 mejillones
-  1 cebolla roja picada en cuadraditos (corte brunoise)
-  1 tomate sin el corazón, cortado en cuadraditos (corte brunoise)
-  3 cdas de maíz previamente cocido
-  ½ cucharada de ajo molido (en pasta)
-  50ml de zumo de limón
-  1 ½ cda de pasta de rocoto Uku
-  2 cucharadas de ketchup
-  1 pizca de orégano seco

-  1 racimo de cilantro
-  Sal y pimienta al gusto
-  2 ramas de cebolla china finamente picada (opcional)

Ingredientes para el Fumet:

-  ½ apio
-  ½ poro
-  1 cebolla blanca en trozos
-  2 ramas de culantro



Conchas de Abanico en Salsa Anticuchera

Preparación:

- 1★ Mezcla todos los ingredientes en un bowl. Corrige el punto de sal y deja reposar por 15 minutos.
- 2★ Con una cuchara, acomoda la salsa anticuchera en cada concha y encima unas hojas de romero.
- 3★ Cuando la parrilla esté bien caliente, coloca las conchas hasta que estén en su punto.

Puedes usar este aderezo para marinar corazón de vaca para la preparación de anticuchos, o cualquier otro tipo de carne. Mientras más tiempo lo dejas marinando, obtendrás un mejor sabor.

Ingredientes:

-  12 conchas de abanico bien limpias
-  2 cucharadas de pasta de ají panca Uku
-  1 cucharada de pasta de ají amarillo Uku
-  200ml de taza de vinagre rojo
-  1 cucharadita de ajo en pasta
-  ½ cucharadita de orégano
-  ½ cucharadita de semillas de sésamo
-  Sal al gusto
-  Hojas de romero





*“Nuestra cultura
más pura...”*



Aji de Gallina con Spaghetti ★

Preparación de la Leche de Tigre:

- 1★ Hierve las piernas de pollo hasta que estén bien cocidas y luego deshilacha el pollo.
- 2★ En un plato hondo vacía la leche evaporada y remoja los panes en ella durante 5 minutos, luego licua y reserva.
- 3★ En una sartén añade aceite y cuando esté bien caliente agrega la cebolla, ajos y el aji amarillo, fríe durante 2 a 3 minutos y luego une el caldo de pollo, el pollo deshilachado, la mezcla licuada de leche con pan, nuez moscada, orégano y perejil, mueve bien y deja que se integren.
- 4★ Agrega a la sartén los spaguettis previamente cocidos, revuelve bien y sirve. Adorna con pecanas cortadas en trozos medianos.

Ingredientes:

-  ½ cebolla roja
-  3 dientes de ajo
-  2 piernas de pollo
-  3 cucharadas de pasta de aji amarillo Uku.
-  200ml caldo de pollo
-  2 tajadas de pan blanco
-  50ml leche evaporada
-  20g pecanas
-  ½ cucharadita de nuez moscada
-  ½ cucharadita de orégano
-  1 racimo de perejil
-  250g de spaghetti
-  Sal al gusto





★ Adobo de Cerdo

Ingredientes:

-  1kg de lomo de cerdo
-  325ml de vinagre blanco
-  3 cucharadas de ají panca Uku
-  4 cucharadas de salsa madre
-  3 cucharaditas de ajo en pasta
-  ½ cebolla roja picada en cuadraditos (corte brunoise)
-  50g de achiote en pasta
-  1 cucharadita de comino molido
-  250ml de aceite de girasol
-  150ml de chicha de jora o cerveza cusqueña negra
-  Sal y pimienta al gusto
-  Perejil para adornar

Preparación:

- 1★ En un bowl mezclamos el vinagre, cominos y ají panca, remover bien y agregamos la carne cortada en trozos, dejamos marinar por 2 horas como mínimo.
- 2★ En una olla agregar un chorro de aceite y cuando esté caliente, agregar la cebolla, ajo y salsa madre, sofreír. Luego agregar la carne y todo el aderezo del bowl, remover bien, tapar y dejar hervir a fuego lento hasta que la carne esté bien cocida. Luego agregar la chicha de jora o cerveza negra, dejar hervir por unos minutos más, corregir el sabor.

Recomendamos servir este plato con patatas, yucas y/o arroz

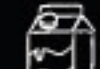
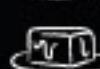


Puré de Patatas con Asado

Preparación:

- 1★ Hervir las patatas hasta que estén cocidas, luego pelarlas y mientras están aún calientes, las trituramos y añadimos un chorrito de agua de ser necesario, luego agregar la sal, pimienta, leche y mantequilla, remover bien para que todos los ingredientes se integren con la patata y dejar reposar.
- 2★ En una olla, agregar un chorro de aceite y cuando esté bien caliente, sellar la carne y reservar, y en el mismo aceite, agregar los ajos, cebolla picada y aji panca, sofreir bien y remover para que se integren y mezclen todos los sabores, luego agregar la carne de res y las zanahorias, remover bien y dejar en cocción durante 35 min a fuego medio. Rectificar sabor y servir.

Ingredientes:

-  5 patatas (papa amarilla)
-  125ml leche evaporada
-  1 cucharadita de mantequilla
-  200g de asado pejerrey o roast beef
-  2 cucharadas de pasta de aji panca Uku
-  1 cebolla finamente picada
-  3 cucharaditas de ajo molido (en pasta)
-  ½ zanahoria
-  Sal y pimienta al gusto





Escabeche de Bonito

Ingredientes:

-  200g filete bonito
-  1 cebolla en gajos
-  1 ají amarillo fresco
-  4 cucharadas de pasta de ají panca Uku
-  2 cucharaditas ajo en pasta
-  50ml vinagre rojo
-  1 camote cocido
-  1 huevo cocido
-  100g harina
-  Orégano, sal y pimienta al gusto
-  2 aceitunas de botija



Preparación:

- 1★ Sazonamos el filete de bonito con sal y pimienta.
- 2★ En un plato hondo batir bien el huevo hasta que esté uniforme, y en un plato extendido colocar la harina, luego pasamos el filete de bonito por el huevo batido y posteriormente colocarlo en el plato con harina y cubrirlo con ella, darle vueltas y presionar ligeramente para que ésta se adhiera.
- 3★ En una sartén agregar abundante aceite y cuando esté bien caliente colocamos el filete hasta que se dore por ambos lados.
- 4★ En una sartén aparte agregar un chorro de aceite y cuando esté caliente añadir la pasta de ají panca y los ajos, sofreír. Luego desglasar con vinagre y añadir la cebolla y el ají amarillo cortado en tiras delgadas.
- 5★ Rectificar sabor y colocar el filete ya frito en la sartén con la salsa de escabeche y lo dejarlo reposar hasta que este frío y adornamos con camote, huevo, aceituna.





Arroz con Pato

Preparación:

- 1★ En una olla agregar un chorro de aceite, cuando el aceite esté bien caliente, sellamos las presas de pato por ambos lados, retirarlas y reservar.
- 2★ En la misma olla, agregar la cebolla picada y el ají amarillo, sofreír bien y luego agregar el cilantro previamente licuado con la chicha de jora (o cerveza malta), revolver bien y agregar el arroz, alverjas, zanahorias, maíz, pimientos y el caldo de pollo, revolver bien. Rectificar el sabor y si es necesario agregar un chorro más de caldo de pollo, bajar el fuego y cocinar durante 35min aproximadamente.
- 3★ Servir con una salsa chalaquita que preparamos rápidamente con: 1 cebolla picada en cuadritos, un tomate picado en cuadritos, media cucharadita de ajo molido, 2 limones, medio ají habanero picado, sal y pimienta al gusto.

Ingredientes:

-  Medio pato, 700g aprox.
-  3 cucharadas de pasta de ají amarillo Uku
-  1 racimo de cilantro
-  330ml de chicha de jora o cerveza malta
-  1 pimiento amarillo picado
-  300g de arverjas y zanahorias picadas
-  70g de maíz
-  400g de arroz
-  1 cebolla picada en cuadritos
-  250ml caldo de pollo
-  Sal y Pimienta al gusto



Aji de Gallina

Ingredientes:



½ cebolla roja



3 dientes de ajo



2 piernas de pollo



3 cucharadas de pasta de aji amarillo Uku.



200ml caldo de pollo



2 tajadas de pan blanco



50ml leche evaporada



20g pecanas



½ cucharadita de nuez moscada



½ cucharadita de orégano



1 racimo de perejil



1 huevo duro



2 aceitunas de botija o calamata



200g de arroz previamente cocido



Arvejas y zanahorias previamente cocidas al gusto (opcional)



Preparación:

- 1★ Hierve las piernas de pollo hasta que estén bien cocidas y luego deshílacha el pollo.
- 2★ En un plato hondo vacía la leche evaporada y remoja los panes en ella durante 5 minutos, luego licua y reserva.
- 3★ En una sartén añade aceite y cuando esté bien caliente agrega la cebolla, ajos y el aji amarillo, fríe durante 2 a 3 minutos y luego une el caldo de pollo, el pollo deshílachado, la mezcla licuada de leche con pan, nuez moscada, orégano y perejil, mueve bien y deja que se integren.
- 4★ Sirva el aji de gallina decorado con nueces pecanas picadas en trozos medianos, rodajas de huevo y aceitunas. Y el arroz mezclado con las zanahorias y arvejas.





Equipo Uku!

Recetas: Jonathan Guardia
Asistente de cocina: Fiana
Guardia y Joseph Martinez
Fotografía: Luis Morales
Tineo
Diseño y diagramación:
Vedoble Estudio (Lima,
Perú)
Traducción: Mynte Bahora
Dirección: Carolina Nava y
Jonathan Guardia



