

UNIVERSIDAD DE CUENCA



Facultad de Ciencias de la Hospitalidad *CARRERA DE GASTRONOMÍA*

TEMA:

“Utilización del Ají rocoto (*Capsicum pubescen*) y Ají colorado en la gastronomía cuencana”.

**MONOGRAFÍA PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
GASTRONOMÍA, ALIMENTOS Y BEBIDAS**

DIRECTOR:

Lcdo. Darwin Sandoval.

AUTORA:

María Verónica Herrera Calvo

CUENCA-ECUADOR

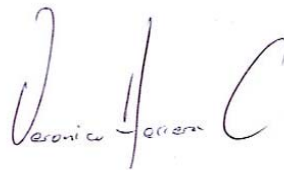
2012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MARÍA VERÓNICA HERRERA CALVO, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.



MARÍA VERÓNICA HERRERA CALVO

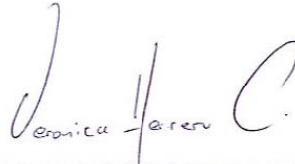
0301727012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, MARÍA VERÓNICA HERRERA CALVO, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.



MARÍA VERÓNICA HERRERA CALVO

0301727012



DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, a mi esposo y a mi hija que son el motivo para seguir siempre adelante.



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por la oportunidad de permitirme crecer en mi carrera profesional, a mis profesores, a mi madre por inculcarme la profesión y a mi esposo por su motivación a seguir adelante.

ÍNDICE

DEDICATORIA _____	ii
AGRADECIMIENTO _____	v
ÍNDICE _____	vi
ABSTRACT _____	viii
RESUMEN _____	ix
CAPITULO I _____	1
AJI _____	2
1. DESCRIPCION _____	2
1.1 El Ají _____	2
1.2 Anatomía del ají. _____	4
1.2.1 Partes de la planta: _____	4
1.2.2 Parte interna del fruto _____	6
2. ORÍGEN _____	6
2.1 El Ají y el periodo Incaico _____	8
3. VALORES NUTRICIONALES DEL AJÍ _____	9
3.1. Aplicaciones: _____	10
4. LUGARES DE PRODUCCION EN AMÉRICA _____	11
4.1 Especies cultivadas en el Perú. _____	12
4.2 El ají en México _____	13
4.2.1 Denominación de origen del chile habanero en México _____	14
4.2.2 Chile Poblano _____	14
CAPITULO II _____	17
1.- EL AJI EN LA PROVINCIA DEL AZUAY. _____	18
1.1 Zonas de cultivo y producción de ají colorado y ají rocoto en la provincia del Azuay. _____	18
2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. _____	22
2.1 Tipos de procesamientos: _____	22
2.2 Formas de Envasados _____	24

3. COSTUMBRES ALIMENTICIAS A BASE DEL AJÍ.	26
4. USOS Y PREPARACIONES. (RECOPIACIÓN DE RECETAS)	27
4.1 Recopilación de recetas	28
SALSAS	28
ENTRANTES O ACOMPAÑANTES	35
PLATOS FUERTES	39
POSTRES	45
CAPITULO III	47
1.- PROPUESTA PARA UNA NUEVA COCINA EN LA PROVINCIA DEL AZUAY.	48
1.1 CARACTERISTICAS DE LOS PLATOS DEGUSTADOS.	48
ENTRADAS	59
PLATOS FUERTES	70
POSTRES	81
CONCLUSIONES	92
BIBLIOGRAFÍA	93
ANEXOS	96

ABSTRACT

The present document resumes the importance of the hot peppers in the gastronomy of Cuenca. This investigation is focused not only to the hot peppers as a condiment, but also in his extensive use as the most important ingredient in many dishes, included desserts.

In the first chapter, I make a scientific and cultural description about the hot peppers in the world, the investigation is based on the bibliography of the “chile”.

The second chapter is about: the colored hot pepper and pepper “rocoto” in the province of Azuay, areas of cultivation, production, methods of conservation, food customs based on hot peppers, uses and preparations (compilation of recent recipes).

The proposition for a new kitchen in the province of Azuay, are the contents that are developed in the third chapter. It is specified in the elaboration of a menu of five first courses, five main dishes and five desserts, all based on the hot peppers.

The conclusion is about the fact that a traditional product like the hot pepper that has been present in our culture only as an adornment or seasoning product, can be used as the main product in our own elaborations, besides giving my proper contribution and creations in the elaboration of the menu.

RESUMEN

La presente monografía resume la importancia del ají en la gastronomía cuencana. Esta investigación va enfocada al ají no solo como condimento, su uso es tan extenso que llega a ser ingrediente principal en muchos platos, incluidos postres.

En el primer capítulo, se realiza una descripción científica y cultural sobre el ají en el mundo, es una investigación basada en la bibliografía sobre el “chile”¹.

El segundo capítulo versa sobre: El ají rocoto y ají colorado en la provincia del Azuay, zonas de cultivo, producción, métodos de conservación, costumbres alimenticias a base del ají, usos y preparaciones (Recopilación de recetas actuales).

La propuesta para una nueva cocina en la provincia del Azuay, es el contenido que se desarrolla en el tercer capítulo. Se especifica en la elaboración de un menú las 5 entradas, los 5 platos fuertes y los 5 postres todos en base al ají.

La conclusión tiene que ver con el hecho de que un producto tan tradicional como el ají que ha estado presente en nuestra cultura únicamente como aderezo o acompañamiento, logra ser utilizado como un elemento deconstrutor² dentro de elaboraciones propias de nuestra identidad, además de lograr dar mi aporte personal y creativo en la elaboración del menú.

Palabras Claves: Utilización del ají, el ají rocoto en la gastronomía Cuencana, ají colorado en la gastronomía Cuencana,

¹ Chile: Fruto de las plantas del género *Capsicum*, oriundas de América. Se conoce de distintas formas según el país, como ají, morrón, pimienta, peperoncino o guindilla. El chile puede utilizarse para la elaboración de comidas, como colorante e incluso como cosmético.

² Deconstrucción: La deconstrucción en la cocina es la reconstrucción de los platos que se han descompuesto en sus ingredientes, para volverlos a integrar con cambios de texturas, formas, temperaturas, intensificación de colores y potencia de sabores.

CAPITULO I

“Con estas frutas, y aun por la principal dellas, conforme al gusto de los indios, pudiéramos poner el condimento, que echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido o asado, no lo han de comer sin el que llaman uchú, y los españoles, pimienta de las Indias, aunque alla le llaman axi, que es el nombre del lenguaje de Barlovento. Los de mi tierra son amigos del uchú, que comerán sin él, aunque no sea más que unas yerbas crudas”.

Inca Garcilaso de la Vega, Comentarios Reales.

AJÍ.

1. DESCRIPCIÓN

En el Azuay se reconocen y valoran los productos que han estado presentes en los platos y preparaciones gastronómicas desde la antigüedad, los cuales han diferenciado nuestra cultura. Un rasgo importante de la gastronomía serrana y azuaya en particular, es la utilización de productos de composición calórica alta, que al ingerirlos producen la satisfacción de saber que se tuvo una comida contundente³ y sabrosa, los mismos que siempre tenían como protagonista un elemento que aunque ha pasado desapercibido a lo largo de los años, es sin duda un elemento que le da existencia a los sabores y aromas de nuestra Cuenca, estamos hablando del ají. Citando a Olivas:

Es una especie de la familia de las Solanáceas⁴ originaria de México y Centroamérica. Su principal centro de domesticación⁵ está situado en la Región Andina, se dice que era el condimento que más consumían los indios, hoy en día es utilizado dentro de las cocinas tradicionales mestizas de toda América⁶. (Olivas, 157)

1.1 El Ají

Para este fruto existen algunas nociones científicas y culturales que a continuación se explican:

Capsicum, El nombre asignado derivaría del latín capsula, “caja”, en alusión a que las semillas están encapsuladas en una especie de caja, o del griego kopto, que significa “picar”. El fruto es clasificado como una baya.⁷

Los *Capsicum* son todo un género de plantas con frutos dulces y picantes. La forma y el tamaño que presentan los ajíes son muy variados, pues existe una infinidad de clases. Desde los pequeños de menos de dos centímetros de largo hasta aquellos que sobrepasan los diez centímetros. Los hay redondos, alargados, y de forma globosa, llamados comúnmente “rocotos”.(Astudillo, 98)

³Contundente: Abundante.

⁴Solanáceas: Familia de plantas herbáceas, arbustivas y arbóreas que tienen flores acampanadas, fruto en baya o cápsula y raíz generalmente bulbosa y comestible; se cultivan en regiones de clima tropical y templado, para su uso en alimentación y como plantas industriales.

⁵Domesticación: Aclimatar una planta.

⁶Olivas Weston, Rosario. Cocina de los Incas, Las costumbres gastronómicas y técnicas culinarias.

⁷Ají, *capsicum L*, Autor anónimo, Acceso 12 de Enero de 2012.

El pimiento, también es un *Capsicum*, pero a él no lo llamamos ají por que no pica.

El ají, que como sabemos pertenece al género *Capsicum*, forma parte de una familia botánica sumamente numerosa: las Solanáceas (vale anotar que la mayor diversidad de Solanáceas se encuentran en Sudamérica y América Central). Hay aproximadamente 97 géneros de plantas compartiendo lugar en este árbol familiar, y entre los parientes asoman géneros como el *Nicotiana*- donde se encuentra, obviamente, la planta del tabaco- o la legendaria mandrágora, cuyas raíces, de formas parecidas a los seres humanos, han sido usadas en rituales mágicos desde muy antiguo [...] El tomate, la papa, la berenjena, y el aguaimanto⁸ son, también, parientes del ají. (Acurio, 33)

A continuación se detallan algunas características propias del *uchu*⁹.

Acurio sostiene: Hay en los ajíes sustancias llamadas capsicinoides, entre las cuales sobresale la capsaicina, (42) que se encuentran en el tejido placentario¹⁰ o en la semilla (35). Esta es la encargada de provocar sensaciones de ardor hasta dolor en la boca, “La capsaicina, en contacto con los terminales nerviosos de la lengua, lleva al cerebro a intentar un plan defensivo para normalizar la temperatura: se dilatan los vasos sanguíneos, se acelera el ritmo cardiaco, fluye la adrenalina. Ya conocemos la sensación.” (Acurio, 42)

Investigaciones recientes indicarían que los capsicinoides les sirven a las plantas de ají no necesariamente para protegerse de los depredadores, sino para evitar el crecimiento de un hongo que afecta las semillas. (Acurio, 43).

Pero no todo es sufrimiento con el ají, algunas teorías científicas sugieren que debido al dolor que se siente al comer ají, el organismo estimula la producción de endorfinas¹¹, así después de degustar este fruto se disfruta un efecto de bienestar y agradable euforia.

⁸ Aguaimanto: Uvilla.

⁹ Uchu: Significado de ají en idioma quichua

¹⁰ Descripción del tejido placentario del fruto.

¹¹ Endorfinas: La palabra endorfina proviene de los vocablos endógeno que significa producido por el propio organismo y morfina un opiode que actúa sobre los receptores que causan analgesia. Por lo tanto, las endorfinas son hormonas que produce el propio cuerpo en unas condiciones determinadas con efectos similares a la morfina.

1.2 Anatomía del ají.¹²

1.2.1 Partes de la planta:

Estambre: Órganos florales masculinos portadores de sacos polínicos que producen los granos de polen.

Pétalo: De color blanco verduzco o blanco amarillento (Acurio, 34). En el presente estudio también se encontró otras características de colores: violeta y rojo.

Pistilo: Parte femenina de las flores que recibe el polen durante la polinización. Generalmente está al nivel de las anteras, lo que facilita la autopolinización.

Flor: Estructura reproductiva de simetría radial (actinomorfa), que posee los órganos sexuales masculinos y femeninos (hermafrodita).

Raíz: Es muy ramificada, y puede llegar a cubrir un diámetro muy amplio (0.90 a 1.20m).

Cuerpo: Su tamaño es variable, su color es verde al principio y luego, maduro cambia a anaranjado (Acurio, 34) o rojo llegando incluso a coloraciones moradas, este último concepto se desprende de la observación realizada en el campo.

Base: Conjunto formado por el extremo del pedúnculo y los tejidos desarrollados a partir del receptáculo floral.

Semilla: Es de color crema, de forma aplanada, lisa y redondeada, y mide entre 2,5 a 3,5 mm de diámetro. (Acurio, 34). Se puede referenciar que en Latinoamérica, en el Ecuador, y específicamente en la provincia del Azuay el color de la semilla del ají rocoto es negro.

Hoja: Simple (limbo sin partir), alterna (una por cada nudo y cada vez en un lado opuesto del tallo), pequeña, con limbo en forma de lanza, de bordes lisos, aovada (más ancha por la base que por la punta), glabra (carente de pilosidad) y de peciolo corto.

¹² Para el presente estudio anatómico del fruto, hacemos referencia bibliográfica al estudio de Acurio.

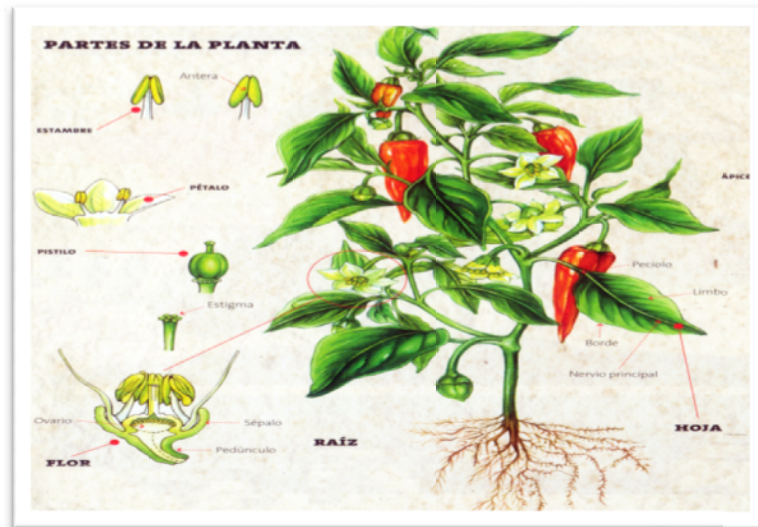


Grafico 1.- Descripción de las partes de la planta.
Fuente: Acurio, 34.

Fruto: Es una baya con forma de globo alargado, redondo y cónico.

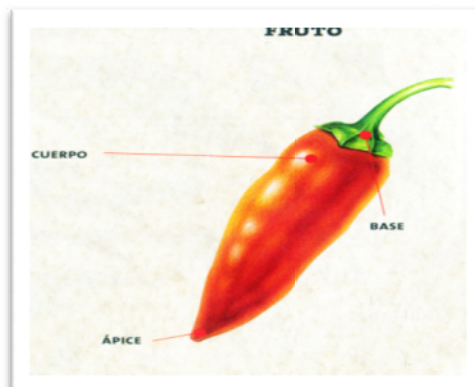


Grafico 2.- Descripción del fruto
Fuente: Acurio, 34.

1.2.2 Parte interna del fruto

Semillas: Se encuentran adheridas sobre todo en la región de la placenta central.

Septos: Los septos o costillas son tabiques que dividen la cavidad interna del ají.

Tejido Placentario: Aquí se concentra mayoritariamente la capsaicina, que es producida por las glándulas que se encuentran en el punto de unión de la placenta y la pared de la vaina.

Corazón: Estructura de forma cónica que se encuentra cubierta por el tejido placentario.

Pericarpio: Parte del fruto que rodea la semilla y las protege. Está formado por tres capas: epicarpo o capa externa, mesocarpo o zona carnosa intermedia y el endocarpo o capa interna.

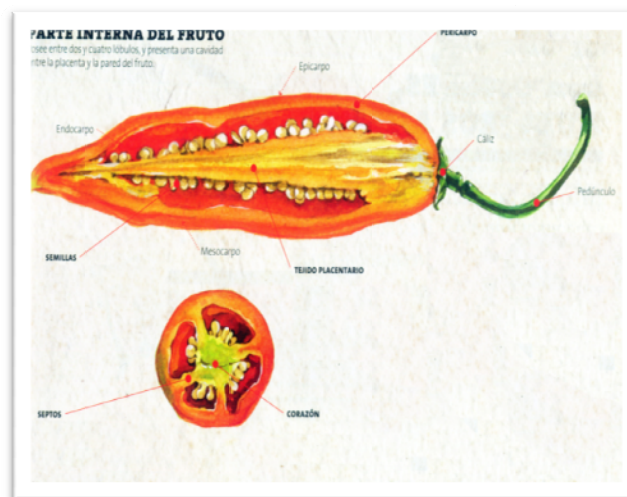


Grafico 3.- Descripción de la parte interna del fruto
 Fuente: (Acurio, 35)

2. ORIGEN

A través de su propia historia el ser humano ha aprendido que una especie puede aparentar varios orígenes, según de donde venga o a donde vaya, según el punto de vista del observador. El origen más genuino es aquel punto, ambiente o sitio geográfico donde se produjo la mutación genética que dio origen y estabilidad a esa especie.

Es consenso entre los paleobotánicos del mundo, que al género *Capsicum*, que es el grupo de plantas que pertenece el ají, se originó en los Andes y en las yungas de Bolivia. Ni los mexicanos respaldados por un ejército de Chile discuten esa verdad. Pues el género *Capsicum* comprende alrededor de treinta especies de ají y solo cinco de ellas han sido domesticados. (Wust,28)

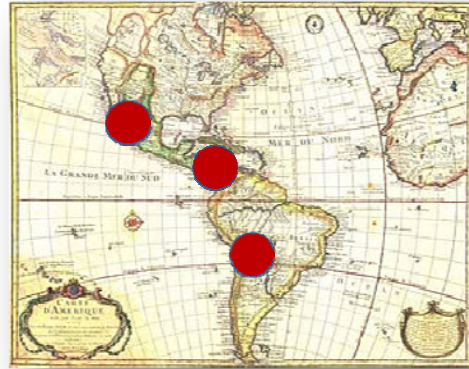


Grafico 4.- Posibles lugares de origen del ají.

Fuente: Internet, http://es.wikipedia.org/wiki/Nuevo_Mundo. Acceso 18 de Junio de 2012.

Ninguna hierba o especie se vincula tanto con el descubrimiento de América como el *chile* o el ají.

Cuenta la historia que cuando Cristóbal Colón llegó a América, estaba bastante confundido, no solo pensaba que había llegado a la India, sino que cuando empezó a probar nuevos alimentos el bautizó los mismos como bien pudo. Tal fue el caso del *chile* al que este intrépido explorador llamo pimienta porque sus frutos picaban. Como consecuencia de esta equivocación en España aún le dicen pimienta al ají y en ingles le llaman *hot pepper*.

La difusión de esta especia en Europa se dio rápidamente, a España llegó en 1493 gracias a que Colón la llevó en uno de sus viajes.

Más tarde, a mediados del siglo XVI, el *chile* hizo su aparición en Italia, Alemania e Inglaterra donde se empezó a cultivar. De inmediato, comenzó a ser parte de la gastronomía mediterránea donde la utilizaban para condimentar y dar color a diversos platos. (Norma, 4).

2.1 El Ají y el periodo Incaico

Nuestra historia y legado Inca han estado influenciados siempre por el uso de este producto, es más, todo lo cotidiano estaba relacionado al fruto, como se describe a continuación:

Usado como condimento, moneda, mercancía, implemento de mitos y rituales mágico – religiosos, el ají fue uno de los productos más consumidos en el Tahuantinsuyo.

Todas las clases sociales consumían ají, tanto verde como maduro. No hacerlo era signo de desprestigio.

Antes de acudir a santuarios o ceremonias religiosas, los incas dejaban de comer ají durante unos días. Se trataba de un ayuno ritual llamado *sasi*, en el que tampoco se podía comer sal ni tener relaciones sexuales. Así de estrictas eran sus costumbres. (Acurio, 20).

Durante la época inca no habían monedas de oro, pero si mercancías de carácter utilitario, muy cotizadas, que tenían un valor determinado y se empleaban para el intercambio.

Los incas fueron severos ejecutores de castigos lentos y sentencias de muerte. Y para ello utilizaron el ají. A enemigos y hombres de mal comportamiento, como adúlteros y violadores, los ataban y colgaban boca abajo sobre una hoguera que alimentaban con ajíes secos. (Acurio, 21)

Se cree que los incas utilizaban como unidad de medidas manojos compuestos por seis ajíes secos, a los que llamaban rantii. (Acurio, 21)

El crédito de haber dado a conocer el ají en el Viejo Mundo y posteriormente en las colonias españolas de África y Asia lo tiene el navegante genovés Cristóbal Colon.

En 1492, tras llegar a América e instalado en tierra firme caribeña. Una planta de fruto picante llamo su atención. Se trataba del ají, pero confusiones botánicas de por medio le hicieron pensar que era una especie de pimienta hasta entonces desconocida en Europa (en España, hasta hoy llaman *pimiento* a algunos ajíes). (Acurio, 23)



Grafico 5.- Método de tortura de los Incas.

Fuente: Acurio, 21

3. VALORES NUTRICIONALES DEL AJÍ

Análisis dietéticos practicados por el Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud del Perú(1978) le asignan los siguientes valores:

Por 100 gr., de peso neto	Mínimo	Máximo
Agua	20.7 gr.	93.1 gr.
Hidratos de Carbono	5.3 gr	63.8 gr.
Proteínas	0.8 gr	6.7 gr.
Extracto etéreo	0.3 gr.	0.8 gr.
Fibra.	1.4 gr.	23.2 gr.
Cenizas	0.6 gr	7.1 gr.
Calcio	7.0 mg	116.0 mg
Fósforo	31.0 mg	200.0 mg

Hierro	1.3 mg	15.1 mg
Caroteno	0.03 mg.	25.2 mg
Tiamina	0.03 mg.	1.09 mg
Riboflavina	0.07 mg	1.73 mg
Niacina	0.75 mg.	3.30 mg
Ac. ascórbico	14.4 mg	157.5 mg
Calorías	23	233
Capcisina	150 mg	335 mg por 10 gr./peso

Grafico 6.- Cuadro del valor nutricional de ají.

Fuente (Internet <http://taninos.tripod.com/capsaicin.htm>) Acceso 23 de marzo 2012.

El valor nutricional del ají es significativo, los rojos son muy ricos en vitamina C, aún más que los cítricos, los ajíes verdes (tienen ese color porque se los corta antes que maduren) o amarillos tienen menos vitaminas que los rojos, contiene más vitamina A que cualquier otra planta comestible, además de ser una excelente fuente proveedora de vitaminas B, hierro, tiamina, niacina, potasio, magnesio y riboflavina. Para las personas que se cuidan de ciertos alimentos, el ají está libre de colesterol y grasas saturadas recomendables también para las dietas bajas en sodio y altas en fibra, comer ají incrementa el metabolismo¹³

3.1. Aplicaciones:

En el libro “Vocabulario de Medicina Domestica” del Doctor José María Troya, hay una curiosa referencia al ají que transcribo a continuación: “Nuestras gentes indias hacen varias aplicaciones imprudentes y exageradas del ají, que deben impedirse. Lo aplican en las quemaduras, aumentando así el ardor y el dolor que por sí mismo existe ya. También lo usan para combatir la laxitud o relajación del intestino recto, enfermedad que denominan con la expresión salirse del ocote y someten a los infelices que lo sufren a verdadero tormento. Hay veces que aun las irritaciones de los ojos pretenden curarlas con fricciones de ají, lo que es verdadero salvajismo, justificable únicamente en esos infelices que carecen de medios más adecuados por

¹³ Platos Típicos del Perú, Ana, Acceso 15 de octubre de 2011.

su ignorancia y estupidez. Se dice también que los salvajes frotan los ojos de sus tiernos hijos con ají, con el propósito de darles buena vista; esta es otra pésima costumbre que carece de todo fundamento racional. Cuando una persona ha comido ají sin tener tal costumbre o si teniéndola se excedido o ha comido la parte central que el vulgo llama schungo o corazón (en botánica columela), sobreviene un ardor horrible en la lengua y partes vecinas, que es preciso saber calmar; un poco de vinagre que después se tome en la boca sosiega después de pocos minutos. Y cuando por alguna circunstancia ha penetrado ají dentro de los ojos, hay que lavar prontamente estos órganos con agua tibia si la hay a tiempo o si no, siquiera con agua fría; enseguida se aplica bayetas calientes sobre los párpados o se echa el aliento soplando con fuerza soplando con fuerza sobre una tela de lana que de antemano se ha agrupado sobre dichos órganos.

El ají, la mostaza y las demás especias, son útiles, porque provocan la secreción de los jugos digestivos, comenzando por la saliva que también lo es y en grado no despreciable". (Astudillo, 102)

El ají utilizado también como insecticida natural y como un estimulante de crecimiento foliar. (Astudillo, 103)

También se lo utiliza como insecticida natural, licuando el ají con las semillas y rociándolo en las plantas. Además, frecuentemente se lo siembra junto a otros cultivos para ahuyentar las plagas.

Es interesante anotar que la sabiduría popular recomienda alimentar con ají a los perros mansos para que se tornen agresivos y se cree que el mismo efecto causa en el hombre.

Se acostumbra en muchos lugares de nuestros campos, tanto de la sierra como de la costa, machacar ajíes en el agua que se les da a los pollitos recién nacidos, con la finalidad de prevenirlos de los parásitos.

A algunas variedades de ajíes se les atribuye propiedades curativas para ulcera y gastritis sin, embargo, no está científicamente aceptado (Astudillo, 103).

Entre nuestros indígenas existe la creencia de que el ají ahuyenta los malos espíritus. (Astudillo, 105)

4. LUGARES DE PRODUCCIÓN EN AMÉRICA

Generalmente las zonas de producción son los valles andinos, la época de siembra es todo el año teniendo como ámbito un clima templado, favoreciendo una temperatura óptima que fluctúa entre los 18 a 20° C con una humedad relativa baja.

El género *Capsicum*, que incluye entre 20 a 30 especies, tiene su centro de origen en las regiones tropicales y subtropicales de América, probablemente en el área Bolivia-Perú, donde se han encontrado semillas de formas ancestrales de más de 7.000 años, y desde donde se habría diseminado a toda América. Al menos cinco de

sus especies son cultivadas en mayor o menor grado pero, a nivel mundial al igual que en Perú, casi la totalidad de la producción de ají y pimiento está dada por una sola especie, *Capsicum annum*

En el país se cultivan diferentes variedades de ají, en las tres regiones, donde existen muchas áreas agrícolas aptas para la producción comercial se realiza como cultivo anual debido a la fuerte incidencia de hongos que maltratan a las plantas (*Capsicum pubescens*), existiendo también en la Sierra, pero en menor escala.

En el Perú, el cultivo del ají está muy difundido dado que el área de cultivo que ocupa nos representa del 6 al 7% del área total cultivada de hortalizas.

En el ámbito mundial se destinan 986,00 ha. para su cultivo, totalizando una producción de 7'205,000 TM con un rendimiento promedio de 7,308 Kg./Ha.. En el Perú se cultivan más de 2,000 Ha. con una producción promedio de 5,532 Kg./Ha.. Las zonas donde se producen en mayor escala son los valles de Lima, Chincha, Cañete, Tacna, Oxapampa y Cerro de Pasco¹⁴

El Concejo Internacional de Recursos Fitogenéticos con sede en Costa Rica, desde 1979 ha reconocido a nivel mundial la importancia socio económica y científica del género *Capsicum*, al cual pertenece el rocoto, siendo considerado dentro de los recursos Fitogenéticos de primera prioridad, recomendando su recolección, evaluación en la estabilización y conservación.

4.1 Especies cultivadas en el Perú.

El género *Capsicum*, que incluye todas las variedades de ají, tanto dulces (pimiento) como picantes (rocoto), han sufrido diversas modificaciones en su clasificación siendo la más reciente, la aprobada en la Reunión de Consulta sobre recursos Fitogenéticos de *Capsicum*, en Costa Rica el año 1980. En ella se determinó que son cinco las especies cultivadas:

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN	PROCEDENCIA
<i>C. annum</i>	En dulce: pimiento, en picante: chile	México y EEUU
<i>C. chinense</i>	Ají panca, limo	Arequipa
<i>C. frutescens</i>	Ají arnaucho, mono	Piura
<i>C. baccatum</i>	Ají escabeche o mirasol	La Libertad
<i>C. pubescens</i>	Rocoto	Lima

Grafico 7.- Cuadro de nombre y procedencia del ají.

Fuente: (Grafico realizado por la autora)

Después del descubrimiento de América todas estas especies, principalmente *Capsicum annum*, han sido llevadas a distintas regiones del mundo y rápidamente han pasado a ser la principal "especia" o condimento de comidas típicas de muchos

¹⁴Propiedades de la Hortaliza Peruana, autor anónimo, acceso 3 de octubre de 2011.

países, por lo que su cultivo, aunque generalmente reducido en superficie, se encuentra ampliamente extendido, siendo Perú, China, Estados Unidos y México los principales productores a nivel mundial.¹⁵

Todas las especies de ají son originarias de América y en la colonia los ajís fueron llevados a España, desde donde se dispersaron a toda Europa y de allí al resto del mundo. Es más, algunas variedades de ají que llegaron a Estados Unidos fueron introducidas por los inmigrantes europeos, en vez de haber llegado directamente de Sudamérica o México.

En América se consumen varias especies. Junto con las variedades suaves de *C. annum*, se consumen también otras picantes como el jalapeño, consumido en conserva; el chile pasilla y el serrano, empleado seco, entero o molido; de color oscuro y sabor dulce e intenso, empleados como base para el mole mexicano; o el "chiltepín" y el piquín, la diferencia física radica en el tamaño. El chiltepín es una bolita chica, y el piquín es un poco más alargado. El "piquín", *Capsicum annum* var. *glabriusculum*, es un ají pequeño de sabor intenso; otras especies: *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* —"tabasco"— y *C. pubescens* —"rocoto"—, se cultivan con frecuencia.

Una variedad suave del *C. annum* es el pimentón dulce. El Perú es el mayor exportador de pimentón dulce en el mundo, aunque no el mayor productor. El clima de su zona costera propicia la cosecha varias veces al año de un fruto con mucha intensidad de color, atributo muy valorado para usos industriales. En Chile es popular la variedad de *C. annum* conocido como "Ají cacho de cabra", con el cual se prepara un condimento en polvo llamado "merkén"¹⁶

4.2 El ají en México

Al fruto, en México se le denomina chile, es uno de los ingredientes base de la comida mexicana. En muchas partes de Sudamérica y en el Caribe se lo conoce como ají (en Panamá y Venezuela se le suele dar también el nombre de ají picante. En el Río de la Plata se denominan morrón a las variedades no picantes. En algunas zonas de la República Argentina, se denomina "ají putaparió" o —eufemísticamente— "ají de la mala palabra" a una variedad que causa intenso ardor en el paladar, otro nombre es "ají quitucho", con estos ajís muy cáusticos se prepara un condimento en polvo llamado "saramón". También es muy conocido en la zona norte de Argentina, el ají de Iosa, también de intenso sabor picante.¹⁷

En México se cultiva el ají de variedad habanero, como aderezo, de aroma frutal, otra variedad es el mexicano chile poblano; En México (Yucatán) se cosechan aproximadamente 1.500 toneladas anuales de Chile habanero, considerado ya como parte de la cultura tradicional culinaria de Yucatán.

¹⁵Cultivo de Chiles, autor Mfcanoal, acceso 6 de Octubre de 2011.

¹⁶*Capsicum Chinense*, Wikipedia, acceso 10 de octubre de 2011.

¹⁷América, Humberto Olarte Cupas, acceso 4 de diciembre de 2012.

4.2.1 Denominación de origen del chile habanero en México

Chile habanero. En México, las regiones que producen dicha variedad de chile son Baja California Sur, San Luis Potosí, Chiapas, Sonora, Tabasco y Veracruz, sin embargo más del 50% de la producción destinada a los mercados nacional e internacional proviene de Yucatán, Campeche y Quintana Roo. De ahí que productores y autoridades de Yucatán en 2006 promovieran ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) la denominación de origen con lo que únicamente el chile habanero y sus derivados (como son las salsas) producidos en el estado de Yucatán ostenten la denominación “chile habanero de Yucatán”. Después de una controversial situación jurídica por el Certificado de Denominación de Origen, se determinó el día 9 de septiembre de 2009; que el habanero es legalmente certificado en cualquiera de los estados de la península de Yucatán (Campeche, Quintana Roo y Yucatán) por lo que llevaría el nombre de "chile habanero de la península de Yucatán" lo que ocasionó protesta e inconformidad de algunos sectores científicos y productores afectados

En la actualidad en diversos países se han obtenido diversas hibridaciones de las cuales se han obtenido chiles menos picantes de igual forma en los campos yucatecos la polinización realizada por diversos insectos en los arbustos de diversas especies de ají han dado como resultado que en la actualidad los "habaneros" sean menos picantes y con aspectos semejantes a otras variedades.¹⁸

4.2.2 Chile Poblano

Chile poblano es el nombre con que se conoce en México a una de las variedades frescas del *Capsicum annum*. También en estado fresco recibe en algunas regiones de México el nombre de chile ancho. En Aguascalientes y algunas regiones del Bajío recibe el nombre de chile joto y en Durango, chile corazón.

El chile poblano es una variedad de *Capsicum* que tiene un fruto muy grande y con bajo contenido de capsaicina, por lo que no es muy picante. Se le emplea intensivamente en la gastronomía mexicana, puesto que por su tamaño, es ideal para preparar chiles rellenos. Es el ingrediente principal de los chiles en nogada¹⁹. Además, en Guerrero se emplea como parte de los masúchiles —literalmente, manojos de flores— que se ofrecen a San Francisco en Olinalá (estado de Guerrero).

El chile poblano seco produce dos variedades. Se trata de los chiles mulatos y los chiles anchos. La diferencia entre ambos es de orden genético y se distinguen por su color y sabor. El chile ancho es rojizo a contraluz, y el mulato es café²⁰

Perú como un potencial competidor de ajíes:

¹⁸Capsicum Chinense, Wikipedia, acceso 18 de octubre de 2011.

¹⁹Chiles en Nogada: Chile poblano relleno de un guisado de picadillo y frutas, cubierto con crema de nuez, perejil y granada, con lo cual se simbolizan los tres colores de la bandera de México.

²⁰Chile Poblano, wikipedia, acceso 18 de octubre de 2011.

El Jefe de Desarrollo Técnico de la empresa Seminis México, Salvador Hernández, señaló en la II Convención Internacional de Capsicum organizado por ADEX.

El Perú ya es considerado como el primer exportador mundial de pprika y puede convertirse en un potencial competidor de ajíes, gracias a sus feriles tierras y buen ambiente climático, reconoció el Jefe de Desarrollo Técnico de la empresa Seminis México, Salvador Hernández, durante su intervención en la II Convención Internacional de Capsicum, organizado por la Asociación de Exportadores ADEX.

Hay que señalar que México es un gran productor y exportador de ajíes y pimientos en el mundo y tiene una variada ofertada, entre los que se incluyen el chile de ancho, los jalapenos, los serranos y el chile guajillo.

“La producción peruana de aj es muy buena sobretodo porque las condiciones que tienen ayudan en la cosecha, en cambio nosotros tenemos más limitaciones. El secado de los chiles lo hacemos con secadora y eso demanda mayor inversión y por ende gastos. Sin embargo, ustedes aprovechan el sol. Esa es una excelente ventaja competitiva”, resaltó.

Hernández sostuvo que Perú cuenta con extensos campos de cultivos de capsicum y que los fundos que no son caros, lo que genera muchos estímulos para que el agricultor desarrolle oportunidades importantes de comercialización y exportación.

“Otra ventaja que tienen ustedes es en los chiles secos, son livianos y pueden manejar mayores volúmenes con el consiguiente ahorro en los envíos, y, si la calidad del fruto es excelente pueden ser un buen proveedor no solo de Estados Unidos sino también de México donde los comerciantes priorizan la calidad de los ajíes”, añadió.

El expositor mexicano brindó la conferencia magistral “Mercado de Capsicum en México y tendencias en el mejoramiento genético de los Capsicums” en el marco de la II Convención Internacional de Capsicum que se desarrolló el 20 y 21 de julio en las instalaciones de la Universidad San Martín de Porres de Chiclayo.

“Creo que los productores peruanos son de mente abierta, con iniciativa de progresar. En México recibimos la visita de empresarios peruanos con quienes recorrimos nuestras cosechas. Ellos ven otras maneras de producir y si uno no tiene la respuesta ellos te dan una idea”, coment.

De otro lado refirió que en México de cada 60,000 hectáreas dedicadas al cultivo de capsicum se obtiene aproximadamente 30 toneladas de esos productos. Asimismo, dijo que en México se exporta el ají jalapeno a Estados Unidos que tiene una gran acogida, principalmente al estado de California en donde se buscan frutos lisos y no muy grandes, en comparación de la zona este, que busca el auténtico chile con estrías como era antes.

Cabe señalar que las exportaciones de pprika peruana superarán este año los US\$ 110 millones, lo que significará un incremento de 26% con relación a lo registrado en el 2010. El principal mercado de exportación es España, seguido por Estados



Unidos, México y algunos países de la Unión Europea, como Holanda, Francia y Bélgica.²¹

²¹México considera a Perú como un potencial competidor de ajíes, autor, Salvador Hernández, Jefe de Desarrollo Técnico de la empresa Seminis México, acceso 13 de diciembre de 2011.

CAPITULO II

Recuerdo cuando niña, en casa de mi abuelita Rosa, había una piedra de moler, ubicada debajo de la grada junto al segundo patio, en la que se chancaba el ají. Mi tía abuela “Mimina” era la encargada, casi siempre, de molerlo, era como una licuadora de piedra, con la diferencia de que en esta se concentraba ese olor sutil, que sin embargo, me hacía lagrimear los ojos. Luego se mezclan las hierbitas con el agüita, el aceite y el ají molido.

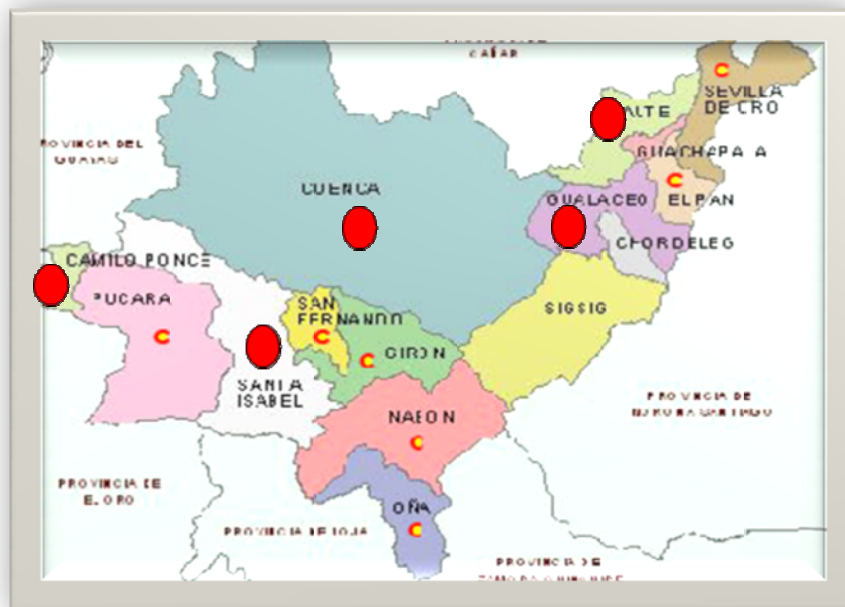
Verónica Herrera

1.- EL AJÍ EN LA PROVINCIA DEL AZUAY.

Como antecedente, podemos mencionar que la producción de ají, sobre todo ají colorado, en el Ecuador se ubica en las provincias de Guayas, Manabí, Esmeraldas y Santo Domingo de los Tsáchilas, en el último la producción se apuntala a la exportación de producto pre elaborado de ají habanero, jalapeño y tabasco (*Capsicum frutescens*).

El desarrollo de nuevas tecnologías y el boom gastronómico, vinculan también el manejo de nuevas variedades como es el caso del ají ratón y el ají gallinazo de la costa, rocotos verdes, amarillos y rojos que se comercializan a lo largo del país.

1.1 Zonas de cultivo y producción de ají colorado y ají rocoto en la provincia del Azuay.



 Lugares de Producción en el Azuay

Grafico 8.- Mapa de los lugares de producción en la provincia del Azuay.

Fuente: Internet, <http://www.aecid.ec/espana/oc/html/provincias/Azuay/azuay.jpg>. Acceso 30 de diciembre de 2011.

Las zonas productoras de *ají criollo* y *rocoto* en la Provincia del Azuay son los Cantones Paute, Gualaceo, Sta. Isabel (El Valle de Yunguilla), Ponce Enriquez y Cuenca.

En el cantón Paute, El Ing. Agrónomo Oswaldo Torres, Consultor del Plan de Ordenamiento Territorial, comenta:

“Según los estudios que se están realizando no hay indicios de producción a gran escala de ají, lo que se conoce y se estima es una producción casera para auto sustentación de las familias pauteñas y de los alrededores. Los registros de mayor producción hoy en día se dan para el tomate riñón”. (Entrevista realizada por la autora.)²²

La Señora Rosa Vintimilla, gran conocedora de la gastronomía cuencana, indica:

“La producción local de ají pauteño (colorado) se ha perdido, ya que poco a poco se introdujeron nuevas variedades a las cuales les cayó la plaga. Pero el consumo se mantiene sobre todo en las familias del campo, todavía se practican costumbres como la de un envuelto atado compuesto de mote poroto y ajíes enteros que se consumen a manera de fiambres para el trabajo de campo”. (Entrevista realizada por la autora.)²³



Gráfico 9.- Plantas de ají colorado en la zona de Paute.
Fuente (Fotografías de la autora)

²² Entrevista al Ing. Agrónomo Oswaldo Torres, Consultor del Plan de Ordenamiento Territorial, Paute, 12 de diciembre de 2011. Véase anexo 1.

²³ Entrevista a la Señora Rosa Vintimilla, Investigadora Gastronómica, Cuenca, 11 de noviembre de 2011. Véase anexo 2.

En Paute, encontramos una Hostería llamada “*Uzhupud*”, cuyo nombre significa “*pampa de ají*”. Es una palabra que nace de la probable combinación de dos lenguas: *uchu*, que significa ají en quichua, y *pud* que en la antigua lengua cañari hace referencia a la pampa, a la llanura, a un lugar plano.

En el cantón Gualaceo, en el Mercado 25 de Junio, Rosita Alvarado, vendedora de verduras, narró:

“La mayor parte de los cultivos se dan en sectores aledaños, en las propias fincas o en chacras pequeñas, para consumo local, ocasionalmente proveedores de laprovincia del Guayas abastecen cuando el precio es económico o la demanda es mayor”.(Entrevista realizada por la autora).²⁴



Grafico 10.- Ají criollo para la venta en el mercado de Gualaceo.
Fuente (Fotografía de la autora.)

En el Valle de Yunguilla y Santa Isabel, la producción se encuentra dispersa entre las poblaciones de Uchucay, Tugula y Cañaribamba.

²⁴Entrevista realizada a la Señora Rosa Alvarado, vendedora de verduras de mercado, Gualaceo, 7 de enero de 2012. Véase anexo 3



Grafico 11.- Plantaciones de ají en Yunguilla.

Fuente (Fotografías de la autora.)

El Ing. Walter Larriva, Director de la Estación Experimental para el Austro de la INIAP, manifestó:

“Hay pequeñas parcelas que en su totalidad no suman más de 3 hectáreas, de esta producción una pequeña parte se comercializa en el mercado local ya que la mayoría llega para la venta los días sábados a los mercados de Cuenca”. (Entrevista realizada por la autora)²⁵

En Cuenca, la zona donde se cultiva el ají es San Joaquín, el producto aquí recolectado y se mezcla en los mercados junto con lo que proviene de Yunguilla y Santa Isabel. Según entrevista realizada a la Ing. Lourdes Abril, Directora de Producción del Centro de Acopio COOPERA²⁶, el stock que se maneja proviene de la parte alta de Ponce Enríquez, con una aportación de diez a doce sacos de ají colorado por semana y de la zona del Rio Jubones con una aportación de ochenta sacos por semana.

²⁵Entrevista al Ing. Walter Larriva, Director de la Estación Experimental para el Austro de la INIAP, Cuenca, 13 de enero de 2012. Véase anexo 4.

²⁶COOPERA: Cooperativa de Ahorro y Crédito, Centro de Acopio San Joaquin.

2. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

Según la Ing. Irma Rumela Aguirre Zaquinaula, Docente De la UNAT-A. CHACHAPOYAS –PERÚ en su archivo sobre Técnicas de Conservación de Alimentos, describe:

Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor).

Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos.

Desde hace más de diez mil años existen métodos de conservación que se han ido perfeccionando: salazón, curado, ahumado, escabechado, refrigeración y la aplicación del calor mediante el cocinado de los alimentos.

El gran desarrollo de la industria conservera, la posibilidad de pasteurizar, liofilizar o ultra congelar ha supuesto un notable avance en lo que se refiere a la conservación.

Por otra parte los métodos de conservación hoy cumplen doble función, mantener el alimento en buenas condiciones y aportar unos sabores muy apreciables²⁷

Así, en el mercado encontramos varias presentaciones, en salsa, deshidratado, encurtido, pasta y en polvo.

2.1 Tipos de procesamientos:

Piedra de moler ají (Uchurumi)²⁸

El proceso de moler el ají sobre una piedra ha sido utilizado por nuestros antepasados, al no poseer otro medio para esta actividad. Hoy en día, sobre todo en el

²⁷ Técnicas de Conservación de Alimentos, Ing. Irma Rumela Aguirre Zaquinaula, Docente De la UNAT-A CHACHAPOYAS –PERÚ, Acceso 11 de Septiembre de 2011.

²⁸ (Nombre quichua, compuesto de "uchú"=ají y "rumi"=piedra. Piedra del ají)(Encalada,336)

campo, podemos todavía encontrar ciertas piedras llamadas *morochas*²⁹ que producen gracias a la fuerza en el movimiento la reducción a puré casi perfecto del ají, que luego se mezcla con sal e ingredientes aromatizantes para su conservación.



Grafico 12.- Piedra de moler ají.

Fuente: (Fotografía de la autora.)

Secado

El proceso de secado se realiza en forma casi artesanal, utilizando carpas para proteger las vainas frescas del contacto con el suelo y se realiza en un promedio de 15 días al sol.

Muchas veces el factor climático influye negativamente en este deshidratado pudiéndose perder hasta el 50 % de las vainas por pudrición y daño de insectos.

Molido

Este proceso se realiza en Molinos semi-industriales de 2 o 4 Hp de capacidad, en los que la tarea resulta muy sencilla y toma minutos realizarla. El rendimiento de conversión es 2/1, puesto que de una arroba de ají en vaina se obtienen 12 libras de ají en polvo. Las restantes 13 libras equivalen al pedúnculo, semillas, venas y vainas en mal estado.

Envasado

²⁹ Piedra dura.

El proceso de envasado se realiza de dos maneras, a nivel artesanal sellando las bolsas con grapas y a nivel semi-industrializado con pequeñas máquinas.

2.2 Formas de Envasados

Ají deshidratado. “Los ajíes seleccionados son deshidratados en hornos solares de aire caliente y luego llevados a la molienda. Posteriormente el producto es envasado y sellado. Puede ser utilizado como ingrediente para salsas, comidas preparadas, snacks, sazonadores, etc”.



Grafico 13.- Ají rocoto deshidratado.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Ají encurtido. “Agridulce. La solución de encurtido se basa en vinagre blanco, azúcar, hierbas y especias. Los frascos son llenados con ajíes previamente blanqueados junto con la solución de encurtido, pasteurizados, enfriados y etiquetados. Para este proceso solamente se utiliza ingredientes naturales; no se añade colorantes, saborizantes ni preservantes artificiales. Son ideales para acompañar las comidas, o para preparar salsas y condimentos”.



Grafico14.- Ají colorado encurtido
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Salsa de ají. “Los pedúnculos y semillas son retirados (en el caso del ají panca y rocoto), para luego licuarlos en una salsa homogénea. Los frascos son llenados con la salsa de ajíes (previamente blanqueados) pasteurizados, enfriados y etiquetados. Para este proceso solamente se utiliza ingredientes naturales; no se añade colorantes ni saborizantes ni preservantes artificiales. Son ideales para preparación de salsas, aderezos, BBQ, o simplemente para acompañar sus comidas. Salsa de ají deshidratado”³⁰.

La función de conservar el ají de esta manera, es para que el fruto mantenga la sazón casera y sea disfrutado en la mesa con toda rapidez y facilidad, el éxito está en su envasado.



Grafico 15.- Salsa de ají colorado.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Técnica del vacío. Permite proteger al producto de las alteraciones físicas, la contaminación química, la microbiana, el oxígeno, el vapor de agua y la luz, entre otros.

“La enciclopedia Larousse define el término "vacío" como el ambiente correspondiente a un estado en el cual la presión es inferior a la de la atmósfera. Aplicando esta definición a la cocina, es un sistema de conservación de alimentos crudos, semi preparados o cocinados, que basado en la ausencia de oxígeno en el aire, impide el desarrollo de las bacterias aerobias que producen la putrefacción de los alimentos.

³⁰ “El Ají”, Claudia Carolina Ruiz Benítez. Universidad del Norte, Acceso 10 de junio de 2011.

Este proceso ha sido durante mucho tiempo sólo un método de conservación, más no una técnica de cocina propiamente dicha”.³¹

Existen tipos diferentes de empaque y técnicas, se la puede realizar en frascos o en bolsas plásticas.



**Grafico 16.- Ají colorado empacado al vacío.
Fuente: (Fotografía de la autora.)**

3. COSTUMBRES ALIMENTICIAS A BASE DEL AJÍ.

Desde la época de los Incas el ají ha sido una especie fundamental en la costumbre alimenticia de nuestra gente. No solo para mejorarla comida, sino también en el ámbito medicinal e incluso ornamental.

En la provincia del Azuay el consumo de ají forma parte de la mesa diaria. Las recetas han pasado a través de los años, de generación en generación, de manera oral. Hoy en día es muy difícil encontrar estas exquisitas preparaciones en los restaurantes, ya que se elaboraban solo en las casas y para consumo familiar.

Con la globalización³² llega también la tendencia de rescatar los productos regionales y hacer preparaciones con todos estos, para así no perder la esencia de la cultura gastronómica propia de cada país, ciudad o región.

Es por eso que no se puede dejar de lado al ají ya que como se mencionó antes ha sido y será elemento básico en la elaboración de los platos azuayos.

En los restaurantes de la región, locales de comida rápida, fondas, puestos ambulantes, en las comidas familiares, e incluso en eventos como matrimonios o

³¹La técnica del vacío en la cocina. Autor Carlos del Pozo. Acceso 11 de febrero de 2012.

³²Globalización: La globalización es una teoría entre cuyos fines se encuentra la interpretación de los eventos que actualmente tienen lugar en los campos del desarrollo, la economía mundial, los escenarios sociales y las influencias culturales y políticas. La globalización es un conjunto de propuestas teóricas que subrayan especialmente dos grandes tendencias: (a) los sistemas de comunicación mundial; y (b) las condiciones económicas, especialmente aquellas relacionadas con la movilidad de los recursos financieros y comerciales.

bautizos en donde se ofrecen menús internacionales, no puede faltar por parte del comensal la petición de la tradicional salsa de ají “pique o no pique”, más aún, en las comidas de las fiestas populares ya que es el mejor acompañado para un chancho horneado, una fritada, una cascarita, un cuy asado, llapingachos, etc.



Grafico 17.- Gallina, cuy y hornado decorados con ají en el pase del Niño Viajero.
Fuente (Fotografías de la autora.)

Incluso las personas que viven en el campo y nuestros abuelos o mayores tienen la costumbre de ingerir el ají de una manera directa, es decir toman el ají y se lo llevan a la boca, dan un mordisco y lo consumen de poco a poco.

En el mercado podemos encontrar el ají en sus diversas presentaciones: en polvo, encurtidos, en aceite, en salsas ya envasadas, en pasta, deshidratado y lógicamente en su forma natural.

Es tanto el énfasis que se le ha dado al ají a nivel mundial que ahora se consume en los mejores restaurantes e incluso se le utiliza para la elaboración de postres.

4. USOS Y PREPARACIONES. (RECOPIACIÓN DE RECETAS)

El ají ha sido un condimento básico en la gastronomía azuaya, ahora con el pasar del tiempo y las innovaciones gastronómicas que se van dando día a día, este maravilloso fruto también ha sido parte de esta evolución, tanto así que ahora hay menús con el ají como actor principal de los mismos.

El ají, fruto que llena de sensaciones, de satisfacción y placer a los comensales que gustan de su sabor y su picante, incluso se ha convertido en un símbolo de erotismo³³ pues es base de muchas recetas afrodisiacas, el ají causa mucho picor, por ende dolor, el dolor ha sido relacionado con el placer, entonces ají y placer son concebidos en una sola idea que hace mágico el poder degustar de su sabor.

4.1 Recopilación de recetas

Parte importante de la investigación y análisis sobre las costumbres alimenticias del ají, es el demostrar la presencia de este producto en la mesa diaria cuencana, la siguiente es una recopilación de recetas que pone en evidencia su uso a partir de preparaciones complementarias a las grandes comidas, ingrediente de sazónamiento y por qué no en recetas de rescate de productos locales.

SALSAS

Las salsas desde la antigüedad, han sido consideradas como preparaciones para resaltar o enriquecer el sabor de un género, en la gastronomía cuencana la salsa de ají, sin dudarlo cumple perfectamente el papel, es por eso que es infaltable en cualquier mesa diaria.

AJI VERDE PARA LA CUCHICARA(Vintimilla, 288.)

El ají verde preparado en esta forma se consume en los campos de Guachapala, un pueblo cercano a Paute. Este tipo de salsa incluso es utilizada para adobar el chancho hornado con anticipación.

El fruto que se utiliza puede ser un ají común tierno, o a su vez utilizar el rocoto verde.

Verónica Herrera.

³³ Los griegos utilizaban la palabra éros para referirse a la pasión aplicada al amor y al deseo de tipo sensual. Ese sentimiento también se representó a través del dios Eros. En la lengua española, el término erotismo connota y denota lo relacionado con la sexualidad, tanto en relación al mero acto sexual de desarrollo carnal como a sus proyecciones.



Gráfico 18.- Aji verde para cuchicara.
Fuente: (Fotografía de la autora)

INGREDIENTES

6 ajíes verdes

1 tallo de cebolla

½ cucharaditas de ajo picado

¼ de cucharadita de comino

1 cucharadita de manteca de chanco

Sal

PREPARACIÓN

Parta a lo largo los ajíes, extraiga las semillas y limpie las venas con el cuchillo. Lávelos en agua fría y sancóchelos en agua hirviendo con el tallo de cebolla y poca sal. Muela este ají en piedra junto con el ajo. Mientras tanto ponga al fuego una pequeña cazuela de barro y haga un refrito con la manteca, ajo, comino y el ají verde ya molido. Controlando la sal. Cocine uno minuto, moviendo con una cuchara de madera

Sírvalo caliente con cuchicara y mote, luego de “Chaspar” al chanco.

(Chaspar en lengua criolla quiere decir quemar externamente la piel del cerdo entero y recién sacrificado para posteriormente raspar los restos quemados y obtener la cascarita.)

SALSA DE AJI ROCOTO, ROCOTADA O AJÍ DE FRAILE³⁴ (Vintimilla, 280)

Lo interesante de esta salsa es el color y su nivel de picante que puede variar. Hay una versión que cuenta que dicha salsa pudo haber nacido en los monasterios, de allí la acreditación de “ají de fraile”, la utilización del queso es indispensable para brindarle cremosidad.

Verónica Herrera.



Gráfico 19.- Rcotada
Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

6 ajíes rocotos

1 cucharada de manteca de color

1 cebolla paiteña finamente picada

2 dientes de ajos molidos

Sal y pimienta

¼ de taza de agua

1 cucharada de crema o nata

¼ de taza de leche

2huevos

³⁴Salsa de rocoto posiblemente creada en monasterio.

4 onzas de quesillo cremoso o queso fresco

PREPARACIÓN

Rebane los ajíes rocotos de la variedad redonda y roja llamados manzanas que son menos picantes.

Sin llegar a las semillas y sancóchelos un minuto en agua hirviendo con sal; deságüelos en agua fría y licúelos con 1 o 2 cucharadas de agua. Haga un refrito con manteca, cebolla, ajo, sal, pimienta y un poco de agua, Cocine un minuto y ponga el ají licuado , crema, leche, huevos y quesillo desmenuzado, batiendo rápidamente para evitar que se formen hebras blancas.

Cocine por dos minutos a fuego suave, Si el quesillo es descremado y hace grumos, licue la salsa y vuelva a calentar

AJI CRIOLLO (Astudillo, 110)

Esta salsa es una de las más antiguas, se la realizaba directamente en la uchurumi o piedra de moler ají, a partir de este proceso el ají toma un sabor característico por que los aceites que libera el proceso. Hoy en día se utiliza la licuadora como medio para moler.

Verónica Herrera.



Grafico 20.- Aji criollo en piedra de moler (uchurumi).
Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

4 ajíes

1 limón

1 cucharada de aceite

4 cucharadas de cebolla blanca

Finamente picada

1 cucharada de culantro picado

Y sal

PREPARACIÓN

Lave los ajíes, pártalos y sáqueles las pepas. Muélalos o licúelos con un poquito de agua y una cucharadita de sal. Agrégueles el jugo de limón, el aceite la cebolla y el culantro.

Mezcle bien. Vierta en un frasco de boca ancha y guárdelo en el refrigerador. Se mantiene por muchos días.

También puede agregarle chochos enteros o molidos.

AJÍ CON PEPA DE SAMBO. (Flores, 184)

Que ingenio de nuestros antepasados para combinar ese sabor indescrptible de las semillas del sambo secas y molidas con el ají. Esta salsa básicamente ha sido indispensable con nuestras papitas para acompañar cualquier plato de nuestra gastronomía.

Verónica Herrera.



Grafico 21.- Papas con ají de pepa de sambo.

Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

1 cucharadita de manteca de color

1 cucharadita de cebolla finamente picada

2 cucharaditas de ají rojo cocinado y molido

2 cucharadas de pepa de sambo peladas, tostadas y molidas

Agua hirviente, sal

PREPARACIÓN

Haga un refrito en la manteca de color con la cebolla, el ají, y las pepas de sambo. Agregue 2 tazas de agua hirviente y sal al gusto. Cocine por 2 minutos y sirva conjuntamente con sus platos.

AJÍ CON TOMATE DE ÁRBOL (Gallegos, 13)

La salsa de ají con tomate de árbol, es una de las salsas más populares no solo de Cuenca, sino del Ecuador, con sus variaciones en cada provincia. Es extremadamente deliciosa por el aporte del tomate de árbol, que le brinda acidez perfecta y dulzor.

Verónica Herrera.



Grafico 22.- Morcilla y fritada con tomate de árbol.

Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

- 2 tomates de árbol
- ¼ taza de agua
- 3 ajíes sin semillas y troceados
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de aceite
- ¼ de taza de chochos pelados

PREPARACIÓN

Cocine los tomates por 5 minutos hasta que la cascara empiece a abrirse. Páselos por agua helada, retire la cascara y licue con el agua. Cierna para retirar las semillas. Regrese el jugo al vaso de la licuadora y licue con el ají. Añada los demás ingredientes. Pruebe el picante, si desea más suave, añada unas gotas de limón o sal adicional. (El uso del chocho es opcional.)

ENTRANTES O ACOMPAÑANTES

Los entradas o guarniciones son el elemento que complementa cualquier menú no existe nada mejor que despertar en apetito a una excelente comida con una entrante que sensibilice esas papilas gustativas, o un acompañante que realce el sabor de de cualquier género.

QUESILLO FRESCO CON AJÍ (Vintimilla, 269)

El quesillo preparado de esta forma se sirve con papas cocinadas con cascara o con mote caliente.

A media mañana o media tarde, con el café., cuando no había pancito, como condumio, el quesillo fresco hecho en casa, con ajicito y sal era el acompañamiento perfecto.

Verónica Herrera.



Grafico 23.- Papas y mote con quesillo fresco de ají.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

1 libra de quesillo cremoso y fresco

4 cucharadas de ají colorado, molido

2 tallos verde de cebolla vitalicia

María Verónica Herrera Calvo.

Sal

PREPARACIÓN

Desmenuce el quesillo con un tenedor; agregue la sal y el ají molido hasta que el quesillo tome un color rosado intenso. Pique luego los tallos de la cebolla verde y mezcle al resto.

AJI CON MANÍ (Astudillo, 107)

Este potaje es especial como entrada para servir en pozuelos individuales como aperitivo, acompañado de yuca y papas.

Que delicia que es acompañar unas papitas, una yuca, un mote, contrastando el picante y el dulce del maní. Este potaje básicamente se realizaba para dar la satisfacción de tener una comida contundente, el maní aporta calorías sobre todo para esa gente de trabajo campesina.

Verónica Herrera.



Grafico 24.- Papas y chicharrón con ají de maní.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

INGREDIENTES

10 ramas de cebolla blanca

1 atado de culantro

1 libra de maní

10 ajíes

María Verónica Herrera Calvo.

Sal, comino y un poco de agua

PREPARACIÓN

Tostar el maní, pelarlo y molerlo. Moler la cebolla blanca, el culantro y los ajíes. En un sartén poner a fuego todo lo molido junto a la sal, comino y agua. Cocinar hasta que se forme una salsa espesa y servir.

Este potaje es especial como entrada para servir en pozuelos individuales como aperitivo, acompañado de yuca y papas.

TAMALES DE MOROCHO(Armendaris, 113)

El maíz, en sus múltiples variedades y procesos, fue desde siempre complemento principal de nuestra alimentación, este envuelto de textura y sabor exquisito incluye al ají que realza la preparación, incluso, posterior a su elaboración se lo sirve con una buena salsa de ají.

Verónica Herrera.



Grafico 25.- Tamal de morocho.
Fuente: Armendaris, 112.

INGREDIENTES

1 libra de masa de morocho

3 libras de mantequilla

1 ¼ libra de queso desmenuzado

1 ½ taza de yema

2 cucharadas de sal

4 tazas de claras a punto de nieve

ARMADO

50 unidades de hojas de achira

2.2 libras de pechuga de pollo cocida, cortada en trozos de 20g

1 ½ libra de carne de cerdo cocida, cortada en trozos de 20g

1 ½ libra de chorizo cocido y cortado en rodajas de 15g

10 unidades de huevos duros en tajadas

4 unidades de ají cortado en juliana

PREPARACIÓN

Batir la masa de morocho, la mantequilla y el queso hasta que se forme una crema.

Añadir las yemas una a una, batiendo bien después de cada adición, añadir la sal.

Incorporar las claras batidas a punto de nieve a la mezcla anterior.

Lavar y secar las hojas de achira y poner 110g de masa en cada una.

Poner una porción de pollo, de carne de cerdo, de chorizo, una tajada de huevo, una tira de ají y una cucharada de salsa de maní.

Cerrar bien el tamal y cocinar al vapor en olla tamalera por 1 hora o más hasta que estén firmes.

PLATOS FUERTES

La comida contundente es la primera impresión de nuestra cultura, yo estoy segura de que es por que verdaderamente es buena, los platos fuertes o principales son la muestra de ese gusto. Somos privilegiados de contar con tantos productos y de que nuestros antepasados hayan tenido esa sazón adictiva, gracias a varios ingredientes, entre los cuales no puede faltar el ají.

AJI DE CARNE (Chefs del Ecuador, 76)

Este potaje no es solo reconocido en el Azuay, más bien es una elaboración que a lo largo de nuestro país tiene diferentes variaciones, entre las que están el ají de cuy, el ají de queso, la peculiaridad es que no lleva ají pero indiscutiblemente en esta receta le da el toque mágico de picante.

Verónica Herrera.



Grafico 26.- Aji de carne.
Fuente: Chefs del Ecuador, 76.

INGREDIENTES

1 cebolla paiteña mediana cortada en cuartos

1 zanahoria grande en cuartos

2 ramas de apio en trozos

- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada y media de sal
- 3 libras de lomo de falda de cerdo (un trozo)
- 1 ají rojo mediado (pinchado)
- 5 litros de agua

BASE

- 1 cebolla paiteña picada fino
- 3 dientes de ajo picado fino
- 2 maqueños maduros rallados
- 2 tomates maduros pelados en cubitos
- Orégano, comino, cilantro y aceite achiotado
- 3 litros de caldo de cerdo
- 1 taza de arroz cocido
- 16 papas cholas peladas en cuartos
- 2/3 de taza de maní tostado y pelado
- 1 taza de leche entera
- Pimienta, panela molida y sal.

PREPARACION

1. Cocinar a presión por 40 o 45 minutos. El cerdo con la cebolla, ajo, zanahoria, apio, el ají y 1,5 cucharadas de sal en 5 litros de agua.
2. Sacar a carne de la olla, cernir el caldo y conservar. Descartar las verduras. Deshilachar la carne y guardar aparte.

3. En la olla a fuego medio alto sofreír la cebolla, el ajo, el comino, el cilantro y el orégano en aceite achiotado por 5 minutos.
4. Agregar al refrito el maqueño rallado y el tomate. Sofreír 5 minutos más.
5. Añadir el caldo (4 litros) y el arroz cocinado. Dejar hervir y bajar el fuego. Cocinar tapado sin presión por 20 minutos.
6. Mientras se cocina, deshilar la carne y freír en aceite bien caliente hasta que queden crocantes.
7. Poner las papas, una cucharadita de sal, tapar y dejar cocinar por 10 minutos o más hasta que las papas estén suaves o empiecen a desintegrar.
8. Mientras tanto, freír las rodajas de maqueño en aceite bien caliente hasta dorar. Poner sobre papel absorbente.
9. Licuar el maní con leche y poner en la sopa hervir 5 minutos.
10. Antes de servir, corregir la sazón con sal, pimienta y panela molida (al gusto) y la textura con más caldo, si se requiere.
11. Si gusta puede colocar crema de leche.
12. Servir caliente en los platos adornados con rodajas de huevo duro, maqueño frito y carne molida.
13. Acompañe con una salsa de ají fuerte y solo con cebolla blanca.

SECO DE CHIVO (Fried, 89)

Esta receta es auténtica si se la prepara con chivo o con cordero, y tiene una sazón exquisita, aun mejor que los secos comunes.

Les sugiero emplear una técnica indispensable, algo que distingue a la persona que sabe de la que no sabe de cocina. Aprende a probar y equilibrar la sazón: con un poco más de dulce, un poco más de sal, un poco más de ácido, o un poco más de ají, crea un seco de chivo de primera.

Michelle O. Fried



Grafico 27.- Seco de chivo.
Fuente: Armendaris, 50.

INGREDIENTES

2 ½ libras de chuleta de borrego en trozos grandes

2 cucharadas de aceite color

¾ taza de cebolla colorada, picada

3 dientes de ajo, picados

½ taza de pimiento, picado

½ cucharadita de comino

½ cucharadita de pimienta

½ ají sin semillas

1 ½ libras de tomates

½ litro de chicha, semimadura

1 ½ cucharadita de orégano

2 cucharadas de panela molida

1 rama de apio con hojas

2 clavos de olor

2 pimientos de dulce

Sal

2 ramas de cilantro

PREPARACIÓN

En una olla grande calentar el aceite con la color. A fuego alto freír las chuletas hasta que estén doradas por fuera. Añadir la cebolla, el ajo, el pimienta, el comino y la pimienta; bajar el calor y seguir friendo hasta que la cebolla este transparente, pero no dorada.

Licuar el ají y los tomates con la chicha; cernir y añadir la carne con el orégano, la panela, el apio, los clavos de olor, las pimientos de dulce y la sal. Si la carne no está cubierta con jugo, añadir agua para completar. Cuando hierva bajar la llama y cocinar por 1 o 2 horas o hasta que la carne este suave y la salsa esté espesa, añadiendo agua cuando sea necesario.

Añadir el cilantro y cocinar por algunos minutos. Sacar los clavos, las pimientos de dulce, el apio y el cilantro. Probar y equilibrar la sazón.

Con cerveza: suprimir la chicha y emplear 1 ½ tazas de cerveza; probar, tal vez necesite más dulce.

Con naranjilla: suprimir la chicha y la panela; emplear el jugo cernido de 6 naranjillas cernidas; probar la sazón.

MOTE PATA(Flores, 183)

Un europeo que nunca haya visitado el Ecuador ni sus países vecinos, solo conoce e imagina el choclo tierno o el maíz duro y seco, pero no concibe ese invento prehispánico que es el mote, y que en todo Ecuador, pero en especial en Cuenca, es un recurso alimenticio digno de admiración, como en el caso de esta sopa de mote, pepas de sambo, dos cortes de cerdo, leche y un delicioso refrito.

LucindaCunalata



Grafico 28.- Mote pata en olla de barro.
Fuente: Armendaris, 44.

INGREDIENTES

- 500 g de carne de cerdo picada
- Manteca de color
- 2 cebollas paiteñas
- 1 cucharada de ajo
- 250 g de longaniza o chorizo
- 400 g de cuero de chanco cocinado
- 200 g de tocino
- ½ taza de ají de pepa de sambo
- 1 taza de leche
- 1 kg de mote cocinado o pelado
- Pimienta, comino, sal y orégano

PREPARACIÓN

Cocine la carne en 6 tazas de agua hirviente condimentada. En una olla grande, aparte, haga un refrito con manteca de color, cebolla, ajo, tocino y comino. Vierta el caldo y deje cocinar, revolviendo con cuchara de madera. Luego agregue la carne, la

longaniza y el cuero. Licue las pepas de sambo con la leche y 1 taza de mote, agregue conjuntamente con el mote restante a la preparación anterior, deje hervir unos minutos, espolvoreando orégano y sirva.

POSTRES

Ese toque de azúcar, es sin duda el factor que necesita cualquier menú para finalizar con broche de oro. Un postre definitivamente es siempre un complemento perfecto.

HELADO DE MACHICA (Armendaris, 101)

La innovación es fundamental para crear historia en la cocina, esta receta es muestra de ello, en donde el uso de la machica y el ají se componen para dar un postre único y sensacional.

Verónica Herrera



Grafico 29.- Helado de machica con ají y eucalipto.
Fuente: Armendaris, 100.

INGREDIENTES

410 gr de Leche evaporada

Helado

120 gr de Leche condensada

María Verónica Herrera Calvo.

125 gr de Azúcar

30 gr de Máchica

Salsa de ají y eucalipto

60 gr de Ají en brunoisse blanqueado en agua con sal

250 ml de Vinagre blanco

190 gr de Azúcar

15 gr de Hojas de eucalipto picadas

PREPARACIÓN

Enfriar la leche evaporada 4 horas en refrigerador o 1 hora en congelador.

Batir hasta doblar el volumen.

Para el helado, añadir la leche condensada poco a poco con el azúcar, cernir la machica e incorporar mezclando bien. Congelar tapado.

Para la salsa blanquear el ají cortado en cubos pequeños en agua caliente con sal.

Hervir en vinagre con el azúcar hasta alcanzar un almíbar, apagar el fuego y agregar el ají y el eucalipto.

La utilización del ají es imprescindible en la gastronomía cuencana, a partir de estas costumbres podemos reconocer los platos tradicionales y los usos tan peculiares que se le otorgó, el recetario es muestra de lo dicho.

CAPITULO III

Un gastrónomo está en la obligación, de crear en base a su cocina y a su esencia. A partir de allí existirá una historia más. Gracias tierra por regalarme un producto tan versátil como el ají, que hoy lo tengo en mi jardín, el mismo que me permitió crear esa historia gastronómica a partir de una tan especial como la Cuencana.

Verónica Herrera.

1.- PROPUESTA PARA UNA NUEVA COCINA EN LA PROVINCIA DEL AZUAY.

INTRODUCCIÓN

Como ya se ha mencionado en el proyecto, el objetivo principal fue desarrollar cinco menús con propuestas nuevas e innovadoras para la Gastronomía Azuaya, utilizando como ingrediente principal el ají. Con estos menús logro que se resalte y reconozca a dicho producto por su versatilidad, ya sea usado como ingrediente principal y de apoyo en la elaboración de los platos y al mismo tiempo respeté el uso tradicional que ya posee.

Para tal objetivo realice una degustación de los platos, invitando a estudiantes, profesores, conocedores y aficionados que lograron aportar en el desarrollo de este proyecto.

1.1 OBJETIVO DE LA PROPUESTA

El objetivo principal de la propuesta es crear una nueva cocina, a partir de la aplicación de la imaginación del autor, respetando las tradiciones y rescatando los sabores originales de los productos.

Realizando la degustación llegamos a comprender que tan preparado está el medio para saborear y valorar preparaciones no comunes con ingredientes tradicionales. Dando énfasis al ají como producto estrella, elaboramos platos gourmet³⁵ con identidad.

1.2 CARACTERÍSTICAS DE LOS PLATOS DEGUSTADOS.

A continuación mediante cuadros se valorara las cualidades de cada uno de los platos presentados, a partir del análisis de las encuestas.

Además incluiremos la valoración cualitativa para cada una de las recetas:

³⁵Comer bien.

ENTRADAS

Durante los años, en cualquier mesa cuencana, ¡El servirse una sopita, con pedazos grandes de quesillo! O una ensalada hecha por la abuelita, ¡por qué no un pancito remojado con ají! Era clásico, no existe una buena comida o un comida contundente que satisfaga nuestros deseos sin una buena entrada; recordemos aquellos sabores y buen provecho.

- **RAVIOLI DE CASA CON AJÍ.**

Esta receta nace de la inspiración de la sopa de fideo de casa tradicional, con la utilización de la técnica del ravioli como medio para rellenar la pasta de queso y ají.



Grafico 30.- Sopa ravioli de casa con ají.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Una de las recetas tradicionales que sirve como acompañante es el quesillo de ají, en este caso lo utilizamos para rellenar esta pasta realizada con huevos de campo, que posteriormente se cocerán dentro de un caldo ligado con leche y hierbas.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN: RAVIOLI DE CASA CON AJÍ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Moderado
SABOR	Sutil, suave, sabor característico de sopas de antaño.
TEXTURA	Ligeramente cremosa.
GRADO DE ACEPTACIÓN	Gran parte de los asistentes elogió la sopa.
OBSERVACIÓN	El aporte de ají puede variar de acuerdo al gusto.

Tabla 1

Fuente: Análisis de la autora.

Lo interesante es aplicar técnicas profesionales a una elaboración tan sencilla de nuestra cocina, donde se logra guardar la esencia, aportándole el plus del ají.

- **MOLO DE ARVEJA MADURA CON QUESO AHUMADO DE SHAGLI Y CREMA DE AJÍ.**

El molo es una preparación rústica, un puré cremoso artesanal que se realiza con papas generalmente, en esta receta perfectamente puede ser aplicada a la arveja madura y ser servida incluso como un dip, farsa o acompañante, el aporte del ají crea una combinación entre lo dulce y lo picante.



Grafico 31.- Molo acompañado de pan de maíz.
 Fuente: (Fotografía de la autora.)

La combinación además del queso de Shagli³⁶ lo hace ser una preparación única, se procesa la arveja junto con el queso para obtener una pasta que se mezcla con ají encurtido.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN:	
MOLO DE ARVEJA MADURA CON QUESO AHUMADO Y AJÍ	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Alto
SABOR	Fuerte, aromático, gran aporte del queso ahumado y el encurtido.
TEXTURA	Suave, se deshace en la boca, algo rustica.
GRADO DE ACEPTACIÓN	A gran parte le pareció picante, pero puede variar.
OBSERVACIÓN	El ají que se utiliza esta encurtido éste le aporta acidez.

Tabla 2
 Fuente: Análisis de la autora.

Llevar a productos comunes a nuevas preparaciones es lo que se valora en esta preparación.

- ENSALADA CUENCANA.**

³⁶ Zona de Santa Isabel donde se produce queso ahumado.

La frescura con la que se combinan los ingredientes en esta receta muestra una alternativa de guarnición o entrada con identidad, el balance es perfecto inclusive con el uso de la cascarita.



Grafico 32.- Ensalada cuencana.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Se puede reemplazar con cualquier hoja verde, pero se destaca el uso del berro porque es de séquia, este complementa el picor del ají.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN: ENSALADA CUENCANA.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Alto
SABOR	Refrescante, aromática, los ingredientes se complementan muy bien.
TEXTURA	Crocante, jugosa, suave.
GRADO DE ACEPTACIÓN	A gran parte de pareció picante pero puede variar o ser blanqueado para el uso.
OBSERVACIÓN	El ají que se utiliza esta crudo, por lo tanto esta picante.

Tabla 3
Fuente: Análisis de la autora.

El grado de picor va de acuerdo a gustos, lo interesante es el sabor en conjunto.

PLATOS FUERTES

Esos géneros tan representativos de nuestra gastronomía son los que han moldeado las preparaciones de las familias cuencanas, como perdonar un ¡cuycito!, un ¡chanchito! Una ¡gallina de campo! Esos sabores que con un buen ají son la cosa más sublime que existe, aquí se encuentra la esencia de nuestra cocina.

- **CONFIT DE CUY EN ACEITE PICANTE CON CHESSE CAKE DE HABAS TIERNAS Y PERAS PAUTEÑAS.**

Plato fuerte en el cual se le permite al cuy tener otro tipo de cocción, el confitado, que consiste en la cocción parcial del género en abundante aceite sin que este llegue a punto de ebullición si no solamente punto de humeo, el ají juega un papel importante en esta elaboración, está presente en toda la cocción, ya que el aceite está aromatizado con anticipación. Además se incorpora la técnica del chesse cake, pero de sal, innovando así el plato.



Grafico 33.- Cuy confitado con chesse cake.
Fuente: Fotografía de la autora.

La terminación del cuy junto con el chesse cake y el aporte de las peras crean armonía, se puede utilizar cualquier género para la cocción.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN: CUY CONFITADO CON CHESSE CAKE Y PERAS.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Bajo
SABOR	Sutil, tierno, complementa los sabores Acido, salado, picante y dulce.
TEXTURA	Suave, crocante, jugoso.
GRADO DE ACEPTACIÓN	A gran parte le gusto, ya que el sabor del cuy se conserva.
OBSERVACIÓN	El ají utilizado para aromatizar es el rocoto es más dulce.

Tabla 4

Fuente: Análisis de la autora.

Plato muy bien equilibrado, se recomienda aromatizar el aceite por semanas de anticipación.

- **ESTOFADO DE GALLINA DE CAMPO CON MIX DE TUBÉRCULOS Y HELADO DE AJÍ CON TOMATE DE ÁRBOL.**

La tradición cuencana realiza el estofado con la cocción prolongada de los vegetales, con las nuevas tendencias es necesario tener cocciones seguras de los vegetales, pero con sabor, es lo que se logra en este plato que además combina la tradicional salsa de ají con textura de helado, que mezcla caliente y frio.



Grafico 34.- Estofado de gallina con helado de ají.
Fuente: (Fotografía de la autora.)

El mix de tubérculos es indispensable en la receta, ya que armonizan sabores, además se rescata productos nativos con es el caso de la mashua³⁷ y la zanahoria blanca.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN: ESTOFADO DE GALLINA CON HELADO DE AJÍ Y MIX DE TUBERCULOS.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Medio
SABOR	Fuerte, acido, dulce.
TEXTURA	Cremosa, suave.
GRADO DE ACEPTACIÓN	A gran parte le gusto, por la innovación.
OBSERVACIÓN	La textura en helado del ají, permite dar cremosidad y frescura al plato.

Tabla 5
Fuente: Análisis de la autora.

Es indispensable usar una gallina o pollo de campo, ya que son alimentados balanceadamente, por lo tanto la ternura de la carne y el sabor son tradicionales.

POSTRES

Los postres para los cuencanos son parte de la tradición, estamos acostumbrados al dulce para cerrar el círculo de la mejor comida que se pudo tener. Sabores frutales, cremosos, crocantes, el chocolate, la panela, la nata, los huevos, todo se combina para dar paso a los postres más delicados. Que combinados con el picor del ají en mi propuesta van a terminar la comida de la forma más sutil.

- **TARTA GANACHE DE CHOCOLATE CON AJÍ Y MERMELADA DE MORAS SILVESTRES.**

³⁷Tubérculo de la familia de las ocas de sabor dulce y medicinal.

La ganache que no es más que una preparación de chocolate y crema de leche muy untuosa que con el ají, la mora y el maíz de la masa base de esta preparación hacen un postre fascinante, además de que rescatamos nuevamente sabores tradicionales.



Grafico 35.- Tarta ganache de chocolate con ají.

Fuente: (Fotografía de la autora.)

Las moras que se utilizan son silvestres, estas tienen un grado más alto de acidez, combinan perfecto con el chocolate y el ají. Además que se incentiva su consumo.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN: TARTA GANACHE DE CHOCOLATE CON AJÍ.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Moderado
SABOR	Dulce con leves toques picantes y ácido.
TEXTURA	Cremosa, crocante, fresca.
GRADO DE ACEPTACIÓN	Gran aceptación de todos los asistentes.
OBSERVACIÓN	La masa quebrada a partir de la harina de maíz, le da un nuevo uso al producto.

Tabla 6

Fuente: Análisis de la autora.

El postre fue uno de los más agradables de la degustación y básicamente el ají se mezcla perfectamente con los ingredientes. Para trabajar el picante o reducirlo solo es necesario blanquearlo o desaguarlo.

- **CHESSE CAKE DE TAXO CON MERMELADA DE AJÍ.**

La técnica del chesse cake fue introducida en nuestro país por los americanos, esta base de queso dulce se ha adaptado a los productos tradicionales de nuestra zona incorporando el ají, que en esta receta aporta un grado de dulzura exquisito gracias al ají rocoto.



Grafico 36.- Chesse cake de taxo con mermelada de ají.
Fuente: (Fotografía de la autora)

La base dulce de esta preparación se realiza con chispiola, para darle nuevamente uso al maíz, el rocoto además tiene la característica de sabor dulce al final, así que compone excelente el grado de acidez del taxo.

Las características son las siguientes:

PREPARACIÓN:	
CHESSE CAKE DE TAXO CON MERMELADA DE AJÍ	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
GRADO DE PICOR	Bajo
SABOR	Dulce y acido a la vez, levemente picante Refrescante.
TEXTURA	Cremosa, aireada y crocante
GRADO DE	Fue la mejor preparación de la

ACEPTACIÓN	degustación.
OBSERVACIÓN	Es un chesse cake frio, complementan bien todos los ingredientes.

Tabla 7
Fuente: (Fotografía de la autora.)

Este postre fue el más elogiado de la degustación, la originalidad de utilizar la chispola y el rocoto en mermelada le aportan gran sabor.


2.- FICHAS ESTANDAR DE LAS RECETAS PARA MENU PROPUESTO.

A continuación se presentan las recetas de la propuesta de menú, en los tres momentos, entradas, platos fuertes y postres. A partir del esquema propuesto por la Universidad de Cuenca.

ENTRADAS

*¡El amor con el ají, bien se pueden comparar:
componen toda comida y también hacen llorar!*

Copla popular.


FICHA TECNICA DE: Ravioli de Casa con ají			FECHA: 02 de febrero de 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,040	Huevos de campo	Kg	0,036	90%	4,5	0,18
0,100	Harina	Kg	0,100	100%	1	0,10
0,100	Leche	Lt	0,100	100%	0,7	0,07
0,030	Zanahoria	Kg	0,030	100%	2,7	0,08
0,030	Cebolla	Kg	0,025	83%	1,3	0,04
0,015	Aceite	Lt	0,015	100%	4,75	0,07
0,020	Quesillo fresco	Kg	0,100	500%	3	0,06
0,005	Ají	Kg	0,004	75%	1,45	0,01
0,500	Agua	Lt	0,500	100%		
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	1,6	0,02
0,003	Comino	Kg	0,003	100%	13	0,04
				TOTAL:		0,66
CANT. PRODUCIDA:		0,850	COSTO POR PORCION:			0,22
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION:		0,213				
TECNICAS			FOTO			
Batir huevo, agregar el harina, sal y amasar.						
Reposar, laminar y cortar.						
Procesar el queso junto al ají, rellenar los raviolis sellando bien los bordes con agua, dejar secar toda la noche.						
Sudar la cebolla, agregar la zanahoria, leche y agua.						
Cocinar los raviolis en el caldo, sazonar.						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Molo de arveja madura con queso ahumado de shagli y crema de ají.			
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
Ají encurtido cortado en brunoise	Molo de arveja madura ají	El queso de Shagli es exclusivo de esta zona del Azuay, se caracteriza porque procede de una técnica de ahumado artesanal, pero el queso es fresco. Se lo puede reemplazar por queso maduro o azul. Molo: Puré cremoso artesanal que se realiza con papas.	
Arveja remojada a la víspera.	y cebollín con pan tostado.		
Queso molido			
Pan cortado.			

FICHA TECNICA DE: Molo de arveja madura con queso ahumado de Shaghi y encurtido de ají.				FECHA: 02 de febrero de 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NEIA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,040	Arveja madura	Kg	0,080	200%	2,5	0,10
0,040	Crema de leche	Lt	0,040	100%	2,8	0,11
0,005	Culantro	Kg	0,005	100%	5	0,03
0,005	Aceite de oliva	Lt	0,005	100%	4,75	0,02
0,002	Comino	Kg	0,002	100%	13	0,03
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	1,6	0,01
0,040	Queso ahumado	Kg	0,040	100%	4,5	0,18
0,060	Aji encurtido	Kg	0,060	100%	1,45	0,09
1,000	Agua	Lt	1,000	100%		
0,100	Pan de Maiz	Kg	0,100	100%	8,9	0,89
				TOTAL:		1,45
CANT. PRODUCIDA:		0,240	COSTO POR PORCION:			0,36
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,06				
TECNICAS			FOTO			
Cocer la arveja madura, colar, enfriar y procesar.						
Calentar la crema de leche con los condimentos						
Mezclar con la arveja hasta formar una pasta						
Formar bolas agregando el queso y el aji en el interior						
Tostar el pan en un tieso						
Servir el molo con el pan tostado.						


CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Ensalada cuencana con vinagreta de canela			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebada remojada la víspera.		Berros, uvilla, ají, cebada y	El berro utilizado para la receta es de sequia, por lo tanto es orgánico, se puede reemplazar por cualquier hoja verde.
Uvilla y tomate en rondes.		casarita en la ensalada.	
Berros limpios.			

FICHA TECNICA DE: Ensalada Cuencana			FECHA: 02 de febrero de 2012			
con vinagreta de canela						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,030	Bero	Kg	0,025	83%	1,9	0,06
0,100	Cebada perlada	Kg	0,150	150%	1,6	0,16
0,050	Uvilla	Kg	0,050	100%	3,8	0,19
0,015	Aji	kg	0,011	73%	1,45	0,02
0,030	Cascarita	Kg	0,030	100%	12	0,36
0,050	Tomatitos	Kg	0,050	100%	3,5	0,18
0,003	Canela	Kg	0,003	100%	15	0,05
0,030	Vinagre balsámico	Lt	0,030	100%	7,8	0,23
0,005	Sal	kg	0,005	100%	1,6	0,01
0,005	Pimienta	Kg	0,005	100%	7	0,04
0,010	Aceite de maiz	Lt	0,010	100%	5,3	0,05
0,010	Miel de caña	Lt	0,010	100%	1,9	0,02
			TOTAL:			1,36
CANT. PRODUCIDA:		0,320	COSTO POR PORCION:			0,34
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,08				
TECNICAS			FOTO			
Cocer la cebada, colar y enfriar.						
Mezclar el bero, con la uvilla, el aji, el tomate y la cebada. Reservar.						
Realizar la vinagreta emulsionando el aceite, el vinagre y la miel, condimentar.						
aderezar y servir con pedazos de la cascarita.						


CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Achogchas rellanas de mote casado patita y ají.			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mote y frejol remojado la víspera.		Achogchas rellanas de mote casado, ají y patita, miel con	La carne de patita puede ser reemplazada por carne de cerdo o cuero de cerdo.
Carne de patita cortada en dados.		balsámico y culantro para decorar.	
Puré de ajo.			
Achogchas limpias.			

FICHA TECNICA DE: Achogchas rellenas de mote			FECHA: 02 de febrero de 2012			
casado con patita y ají						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,120	Achogchas	Kg	0,108	90%	1,2	0,14
0,030	Cebolla	Kg	0,025	83%	1,3	0,04
0,030	Miel de abeja	MI	0,030	100%	3,4	0,10
0,030	Ajo	Kg	0,028	93%	4,8	0,14
0,200	Patitas	kg	0,100	50%	2,3	0,46
0,250	Fondo de cerdo	Lt	0,250	100%	1,8	0,45
0,050	Mote	Kg	0,100	200%	1,2	0,06
0,050	Frejol maduro	Kg	0,100	200%	1,7	0,09
0,005	Orégano	kg	0,005	100%	9	0,05
0,050	Ají rocoto	kg	0,045	90%	1,45	0,07
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	1,6	0,01
0,003	Comino	kg	0,003	100%	13	0,04
0,010	Manteca de cerdo	kg	0,010	100%	1,9	0,02
				TOTAL:	1,67	
CANT. PRODUCIDA:		0,430	COSTO POR PORCION:		0,42	
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,108				
TECNICAS			FOTO			
Blanquear las achogchas, napar con miel y ajo, asar.						
Cocer el frejol y el mote, cernir, reservar.						
Cocer las patitas.						
Sudar en la manteca la cebolla, ajo y ají, agregar el mote, frejol y fondo, dejar reducir lo necesario, agregar la carne de la patita y por ultimo sazonar.						
Rellenar las achogchas con el mote casado						

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Chips de mote con polvo de ají, ensaladilla y pechugas grilladas			
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
Mote pelado procesado.	Crocantes de mote con polvo de ají, pollo grillado, pure de pasas, y vegetales salteados.	Esta receta es una variante del tamal criollo, se puede realizar también con carne de cerdo.	
Vegetales en juliana.			
Puré de pasas.			
Pollo en juliana.			

FICHA TECNICA DE: Chips de mote con polvo de aji, ensaladilla y pechugas grilladas.				FECHA: 02 de febrero de 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,100	Mote pelado	Kg	0,100	100%	1,2	0,12
0,005	Polvo de aji	Kg	0,005	100%	5	0,03
0,003	Achiote	Kg	0,003	100%	6,2	0,02
0,003	Sal	kg	0,003	100%	1,6	0,00
0,500	Manteca de cerdo	kg	0,500	100%	1,9	0,95
0,040	Arvejas	Kg	0,040	100%	4,5	0,18
0,030	Zanahoria	Kg	0,027	90%	2,7	0,08
0,040	Morrones	kg	0,036	90%	4,15	0,17
0,010	Pasas	kg	0,010	100%	2,5	0,03
0,200	Pollo	Kg	0,180	90%	4,1	0,82
0,010	Aceite	kg	0,010	100%	4,75	0,05
0,005	Pimienta	kg	0,005	100%	7	0,04
				TOTAL:		2,47
CANT. PRODUCIDA:		0,400	COSTO POR PORCION:			0,62
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION:		0,1				
TECNICAS			FOTO			
<p>Mezclar el mote con el polvo de aji, sal y achiote Extender sobre un silpat y llevar a congelar. Blanquear la zanahoria y cocer la arveja Saltear los vegetales y salpimentar, grillar las pechugas y cubrir con el puré de las pasas. Freír en la manteca de cerdo los chips Servir sobre los chips la ensaladilla y el pollo.</p>						

PLATOS FUERTES

¡Mi suegra puro vinagre, mi cuñada un ají.

Mi mujer un rico bagre: que escabeche para mí!


Copla popular.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Cerdo con jalea de ají y pepa, choclo frito y crema de nabos.			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo adobado la víspera.		Cerdo napado con jalea de ají y pepa de zambo, rabo de ají cara melizado, choclo frito y tomates.	Es indispensable adobar el cerdo con anticipación
Ají blanqueado y procesado.			
Choclo cocido.			
Nabo blanqueado.			


FICHA TECNICA DE: Cerdo con jalea de ají y pepa, choclo				FECHA: 02 de febrero de 2012		
frío y crema de nabos.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,450	Solomillo	Kg	0,400	89%	6,2	2,79
	Adobo					
0,030	Ajo	Kg	0,028	93%	4,8	0,14
0,500	Cerveza	Ml	0,500	100%	1,5	0,75
0,030	Sal	kg	0,030	100%	1,6	0,05
0,010	Corrino	kg	0,010	100%	13	0,13
	Jalea					
0,060	Ají	Kg	0,054	90%	1,45	0,09
0,150	Azúcar	Kg	0,150	100%	0,85	0,13
0,010	Vinaigre de frutas	Ml	0,010	100%		
0,100	Pepa de zanbo	Kg	0,100	100%	3,7	0,37
	Guarnición					
0,200	Choclo	Kg	0,200	100%	3,4	0,68
0,015	Ajo	Kg	0,014	93%	4,8	0,07
0,005	Culantro	Kg	0,005	100%	5	0,03
0,100	Nabo	Kg	0,070	70%	0,9	0,09
0,100	Nata	Ml	0,100	100%	1,8	0,18
0,150	Tomate	kg	0,100	67%	1,6	0,24
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	7	0,02
				TOTAL:		5,75
CANT. PRODUCIDA:		0,820		COSTO POR PORCION:		1,44
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,205				
TECNICAS			FOTO			
<p>Cocer el lomo a 300°C por 35 minutos.</p> <p>Realizar la jalea, hacer un almíbar y agregar el ají, reducir.</p> <p>Tostar con cuidado la pepa, una vez tostada agregar sal y procesar hasta conseguir un polvo.</p> <p>Para el puré de nabo, procesar y emulsionar con la nata, condimentar.</p> <p>Saltear el choclo con el ajo y culantro, condimentar.</p> <p>Cortar un concasse fino del tomate para servir con el puré. Napar el lomo en la jalea y la pepa.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Confit de cuy en aceite picante con chesse cake de habas tiernas y chutney de peritas pautañas.				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Cuy adobado la víspera.		Cuy confitado, ají y cebollín.		Es importante aromatizar el aceite del confit por lo menos una semana antes.
Aceite de maíz aromatizado con rocoto		Chutney de peritas chesse cake		
Habas peladas		y tomatitos.		
Pera en brunoise				
Cebolla en brunoise				
Toronjil picado.				

FICHA TECNICA DE: Confit de cuy en aceite picante con chesse cake de habas tiernas y chutney de peritas pauteñas.				FECHA: 02 de febrero de 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,800	Cuy	Kg	0,650	81%	10	8,00
	Adobo					
1,000	Aceite de maíz	MI	1,000	100%	5,3	5,30
0,100	Ají rocoto seco	kg	0,100	100%	5	0,50
0,010	Ajo	kg	0,009	93%	4,8	0,05
0,005	Comino	kg	0,005	100%	13	0,07
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	1,6	0,01
	Guarnición					
0,120	Habas tiernas	kg	0,096	80%	4,1	0,49
0,100	Habas tostadas	Kg	0,100	100%	3,5	0,35
0,100	Queso de oveja	Kg	0,100	100%	26	2,60
0,060	Crema de leche	MI	0,060	100%	2,8	0,17
0,020	Mantequilla	Kg	0,020	100%	9,6	0,19
0,030	Yemas	Kg	0,030	100%	2,7	0,08
0,005	Toronjil	Kg	0,005	100%	1,2	0,01
0,010	Cebolla	Kg	0,009	85%	1,3	0,01
0,100	Peras pauteñas	Kg	0,080	80%	4,5	0,45
0,080	Azúcar	kg	0,080	100%	0,85	0,07
0,010	Vinagre de frutas	MI	0,010	100%	2	0,02
				TOTAL:		18,36
CANT. PRODUCIDA:		0,850		COSTO POR PORCION:		4,59
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,213				
	TECNICAS			FOTO		
	Confitar el cuy en el aceite aromatizado, lentamente. alrededor de dos horas.					
	Cocer las habas.					
	Procesar las habas con la crema y el queso batir ligeramente las yemas, incorporar.					
	Moler las habas tostadas, fundir la mantequilla, agregar.					
	Disponer las habas tostadas sobre un molde y verter la mezcla de chesse cake. Hornear a 300° por diez minutos.					
	Sudar cebolla y pera, agregar azúcar y vinagre, evaporar. Condimentar y agregar toronjil.					




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rack de chivo en costra de quinua salsa de cerveza y ají, mousse de aguacate y arepa de arroz.			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chivo adobado la víspera.		Rack de chivo con costra de	Se puede reemplazar
Puré de naranjilla		quinua y salsa de ají, mousse	el chivo por cordero.
Cebolla en brunoise		de aguacate y arepa a de arroz.	Esta es una deconstrucción
Culantro picado.			de nuestro seco de chivo.
Quinua frita.			
Menta picada			
Trigo hidratado			
Jugo de limón			
Aguacate pelado			

FICHA TECNICA DE: Rack de chivo en costra de quinua				FECHA: 02 de febrero de 2012		
salsa de cerveza y ají , mousse de aguacate y arepa de arroz.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,600	Chivo	Kg	0,480	80%	6,7	4,02
0,250	Cerveza	MI	0,250	100%	1,9	0,48
0,010	Sal	kg	0,010	100%	1,6	0,02
0,010	Ajo	kg	0,009	93%	4,8	0,05
0,005	Azúcar	kg	0,005	100%	0,85	0,00
0,060	Naranja	Kg	0,048	80%	1,5	0,09
0,100	Cebolla	kg	0,090	90%	1,3	0,13
0,005	Culantro	Kg	0,005	100%	5	0,03
0,050	Aceite	MI	0,050	100%	4,75	0,24
0,040	Pasta de ají	kg	0,040	100%	5	0,20
0,100	Quinua	Kg	0,100	100%	2,3	0,23
	Guarnición					
0,100	Aguacate	kg	0,070	70%	1	0,10
0,060	Crema de leche	MI	0,060	100%	2,8	0,17
0,010	Limón	MI	0,009	90%	1,2	0,01
0,003	Gelatina sin sabor	Kg	0,006	200%	27	0,08
0,100	Arroz	Kg	0,150	150%	1,7	0,17
0,020	Cebolla	Kg	0,018	90%	1,3	0,03
0,005	Mantequilla	Kg	0,005	100%	1,5	0,01
0,003	Pimienta	Kg	0,003	100%	7	0,02
0,005	Comino	Kg	0,005	100%	13	0,07
				TOTAL:		6,13
CANT. PRODUCIDA:		0,860		COSTO POR PORCION:		1,53
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,215				
	TECNICAS			FOTO		
	Asar el chivo termino medio, reservar una parte del aliño.					
	Sudar la cebolla, agregar la pasta de ají, la naranja y el aliño, dejar reducir, sazonar con sal, comino, pimienta y culantro picado.					
	una vez asado el chivo napan con la salsa y cubrir con la quinua.					
	Licuar el aguacate con el limón, mezclar con la gelatina rehidratada, sazonar, semimontar la crema de leche incorporar y refrigerar.					
	Cocer el arroz, fundir la mantequilla e incorporar y sazonar.					
	Fomar y asar sobre plancha.					



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD




CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Estofado de gallina de campo con mix de tubérculos y helado de aji con tomate de árbol.			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tubérculos en medium dice		A lita de gallina en estofado,	
Mirepoix en brunoise		arvejas, zanahorias y mix de	
Puré de tomate		tubérculos con helado de aji y	
Perejil y culantro picado		cebolín.	
Arvejas cocidas			
Gallina despresada y deshuesada			
Ajo en brunoise			

FICHA TECNICA DE: Estofado de gallina de campo con mix de tubérculos y helado de ají con tomate de árbol.			FECHA: 02 de febrero de 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,600	Gallina de campo	Kg	0,420	70%	5	3,00
0,100	Arvejas	Kg	0,090	90%	4,5	0,45
0,060	Zanahoria	Kg	0,054	90%	2,7	0,16
0,050	Cebolla	kg	0,045	90%	1,3	0,07
0,020	Ajo	kg	0,018	90%	4,8	0,10
0,060	Apio	kg	0,058	97%	2,8	0,17
0,005	Perejil	Kg	0,005	100%	2,3	0,01
1,000	Agua	MI	1,000	100%	0	0,00
0,005	Culantro	Kg	0,005	100%	5	0,03
0,010	Aceite	MI	0,010	100%	4,75	0,05
Guarnición						
0,100	Mashua	kg	0,090	90%	2,2	0,22
0,100	Zanahoria Blanca	Kg	0,090	90%	2,7	0,27
0,100	Papa	Kg	0,090	90%	2,9	0,29
0,060	Tomate de árbol	Kg	0,050	83%	1,8	0,11
0,030	Pasta de ají	Kg	0,030	100%	5	0,15
0,080	Crema de leche	MI	0,080	100%	2,8	0,22
0,010	Sal	Kg	0,010	100%	1,6	0,02
0,005	Pimienta	Kg	0,005	100%	7	0,04
0,005	Cebollín	Kg	0,005	100%	1,9	0,01
				TOTAL:		5,35
CANT. PRODUCIDA:		0,920	COSTO POR PORCION:			1,34
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,23				
TECNICAS			FOTO			
<p>Sudar ajo y cebolla, agregar la gallina, el agua y dejar hervir por una hora aproximadamente.</p> <p>Una vez cocida la gallina, agregar el apio, la zanahoria y la arveja, dejar cocer. Al final sazonar y agregar las hierbas.</p> <p>Cocer los tubérculos a la inglesa.</p> <p>Mezclar el puré de tomate de árbol y la pasta de ají, Montar la crema y mezclar con lo anterior, sazonar y agregar el cebollín., enfriar y pasar por la maquina de helados. Reservar en el congelador.</p>						

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Quenelle de trucha en salsa de aji.					
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES	
Limpiar la trucha.		Cazuela de trucha, ensaladilla		Se utiliza cazuela de barro para aportar sabor a la preparación a mas de que es un utensilio de cocción cuencano.	
Cortar cebolla en rondelles.		de hojas verdes y cebollin.			
Exprimer jugo de naranja.					

FICHA TECNICA DE: Quenelle de trucha en salsa de ají				FECHA: 02 de febrero de 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,150	Trucha salmonada	Kg	0,123	82%	3,7	0,56
0,080	Masa choux	Kg	0,160	100%	3,75	0,30
0,180	Huevos	Kg	0,144	80%	2,5	0,45
0,020	Mantequilla	kg	0,020	100%	9,6	0,19
0,300	Bechamel	MI	0,300	100%	1,2	0,36
0,003	Nuez moscada	kg	0,003	100%	42	0,13
0,005	Sal	Kg	0,005	100%	1,6	0,01
0,003	Pimienta	Kg	0,003	100%	7	0,02
0,500	Huesos de pescado	Kg	0,500	100%	1,5	0,75
0,060	Pasta de ají rocoto	Kg	0,060	100%	5	0,30
0,200	Cebolla	Kg	0,180	90%	1,3	0,26
0,100	Apio	Kg	0,100	100%	2,8	0,28
0,100	Zanahoria	Kg	0,090	90%	2,7	0,27
0,060	Trago de punta	MI	0,060	100%	6	0,36
	Guarnición					
0,020	Naranja	Kg	0,018	90%	1,8	0,04
0,010	Azúcar	Kg	0,010	100%	0,85	0,01
				TOTAL:		4,28
CANT. PRODUCIDA:		0,780		COSTO POR PORCION:		1,07
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,195				
	TECNICAS			FOTO		
	Procesar la carne de la trucha, mezclar con la masa choux y los huevos, integrada la masa disponer sobre papel film y formar a manera de salchichas, cocer a punto de humo sin permitir el hervor alrededor de 10 minutos. Una vez cocido sacar y cortar en rondes.					
	Para la salsa de ají, tostar los huesos de pescado y el mirepoix, desglasar con la punta y agregar agua para conseguir un fondo, reducir y cernir.					
	Mezclar con una parte de la bechamel y la pasta de ají salpimentar. En una cazuela de barro ir apilando bechamel trucha y salsa de ají, llevar al horno por quince minutos.					
	Para la guarnición, caramelizar cebolla con jugo de naranja.					


POSTRES


*¡Señora no diga nada. Pues nada me importa a mí.
Que usted sea una empanada con su condumio de ají!*

Copla popular.

CARRERA DE GASTRONOMÍA


RECETA : Sopa de babaco con aji, acompañado de pristiños cuencanos al calostro.				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Babaco limpio y cortado		Sopa de babaco con aji pristiños con calostro.		En esta preparación se valora el calostro gran alimento y producto tradicional
				Se puede reemplazar el babaco por manzana o peras

FICHA TECNICA DE: Sopa de babaco con ají, acompañado				FECHA: 02 de febrero de 2012		
de pristiños cuencanos al calostro.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,200	Babaco	Kg	0,160	80%	1,4	0,28
0,050	Panela	Kg	0,050	100%	0,8	0,04
0,060	Ají	Kg	0,054	90%	1,45	0,09
0,001	Clavo de olor	kg	0,001	100%	11	0,01
0,001	Canela	MI	0,001	100%	15	0,02
0,120	Calostro	kg	0,120	100%	6	0,72
0,060	Huevos	Kg	0,054	90%	2,5	0,15
0,010	Azúcar	Kg	0,010	100%	0,85	0,01
0,003	Vino blanco	MI	0,003	100%	2,6	0,01
0,003	Esencia de naranja	MI	0,003	100%	5,6	0,02
0,020	Mantequilla	Kg	0,020	100%	9,6	0,19
0,120	Harina	Kg	0,120	100%	1	0,12
0,500	Aceite	MI	0,500	100%	4,75	2,38
				TOTAL:		4,02
CANT. PRODUCIDA:		0,650	COSTO POR PORCION:			1,01
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,163				
TECNICAS				FOTO		
Blanquear huevos con azúcar, agregar el vino, la esencia y la mantequilla fundida, añada el harina poco a poco hasta obtener una masa que se pueda tender.						
Formar los pristiños y hervirlos en agua.						
Ecurrir y dejar reposar toda a noche sobre papel o lienzo para extraer toda el agua, freír. Rellenar con calostro.						
Para la sopa, cocer el babaco con las especies y el ají junto con la panela por veinte minutos.						
Extraer los aromáticos, enfriar y procesar.						

FICHA TECNICA DE: Tarta ganache de chocolate con aji				FECHA: 02 de febrero de 2012		
y mermelada de moras silvestres.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,060	Mantequilla	Kg	0,060	100%	9,6	0,58
0,040	Azúcar	Kg	0,040	100%	0,85	0,03
0,015	Huevo	Kg	0,014	90%	2,5	0,04
0,065	Harina de maiz	kg	0,065	100%	2,1	0,14
0,003	Agua	MI	0,003	100%		
	Ganache					
0,005	Mistela	kg	0,005	100%	6,1	0,03
0,170	Chocolate (64%)	Kg	0,170	100%	8,3	1,41
0,010	Crema de leche	MI	0,010	100%	2,8	0,03
0,010	Glucosa	Kg	0,010	100%	2,8	0,03
0,060	Moras	Kg	0,048	80%	2,3	0,14
0,050	Aji	Kg	0,045	90%	1,45	0,07
				TOTAL:		2,49
CANT. PRODUCIDA :		0,420		COSTO POR PORCION:		0,62
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,105				
TECNICAS				FOTO		
<p>Para la pasta, colocar en un robot el azúcar, la mantequilla y el huevo, batir hasta que la masa este cremos. Añadir el harina tamizada, formar la masa hasta que este homogénea, reposar por veinte minutos en la refrigeradora.</p> <p>Para la ganache, cocer 0,050 gr de moras con el azúcar y la glucosa, lleve todo a ebullición, añada la crema y la mantequilla, llévelo de nuevo a ebullición, mézclelo con el aji, el chocolate y la mistela.</p> <p>Extender la masa y cocinar a ciega, verter sobre esta la ganache y dejar que cuaje.</p> <p>Cocer el resto de las moras con azúcar a punto mermelada.</p>						


CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Budín de capulí y ají con reducción de mistela.			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Capulí despepitado y espolvoreado con azúcar previamente.		Budín de capulí, reducción de mistela, crema de tocte y leche, decoraciones de ají caramelizado.	Si no es temporada de capulí, se puede reemplazar con moras y mortiño.
Ají blanqueado y en brunoise			
Tocte troceado			

FICHA TECNICA DE: Budín de Capulí y aji con reducción de						
mistela. FECHA: 02 de febrero de 2012						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,040	Pan blanco	Kg	0,040	100%	2,3	0,09
0,050	Leche	MI	0,050	100%	0,7	0,04
0,010	Mantequilla	Kg	0,010	100%	9,6	0,10
0,015	Panela	kg	0,015	100%	0,8	0,01
0,060	Huevos	Kg	0,054	90%	2,5	0,15
0,035	Tocte	kg	0,035	100%	4,5	0,16
0,100	Capulí	Kg	0,060	60%	4,5	0,45
0,015	Ajirocoto	Kg	0,014	90%	1,45	0,02
0,010	Mistela de frutas	MI	0,010	100%	6,1	0,06
				TOTAL:		1,08
CANT. PRODUCIDA :		0,350	COSTO POR PORCION:			0,27
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,0875				
TECNICAS			FOTO			
<p>Calentar la leche y remojar el pan.</p> <p>Blanquear la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos el capulí, el aji el tocte y finalmente la mezcla de pan.</p> <p>Venter sobre una budinera y cocer a baño maria por veinte minutos a 200°C.</p> <p>Reducir la mistela, hasta llegar a punto de miel.</p>						


CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA : Helado de tocte con praliné de aji, sobre galleta de achira.				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Huevos separados		Helado de tocte, galleta de		Se puede reemplazar el tocte por nuez. La galleta a mas de saludable es típica de nuestra gastronomía.
Tocte procesado		achira, polvo de aji y hojita		
		seca de aji		

FICHA TECNICA DE: Helado de tocte con praliné de ají, sobre galleta de achira.						
FECHA: 02 de febrero de 2012						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,125	Leche	Ml	0,125	100%	0,7	0,09
0,075	Azúcar	Kg	0,075	100%	0,85	0,06
0,025	Glucosa	Kg	0,025	100%	2,8	0,07
0,040	Tocte	Kg	0,040	100%	6	0,24
0,045	Huevos	kg	0,041	90%	2,5	0,11
0,003	Esencia de vainilla	Ml	0,003	100%	5,7	0,02
0,040	Crema de leche	Ml	0,040	100%	2,8	0,11
0,020	Cascara de ají seco	Kg	0,020	100%	5	0,10
	Galleta					
0,060	Almidón de achira	Kg	0,060	100%	5	0,30
0,015	Harina	Kg	0,015	100%	2,8	0,04
0,030	Huevos	Kg	0,027	90%	2,3	0,07
0,003	Bicarbonato	Kg	0,003	100%	10	0,03
0,025	Miel de caña	Ml	0,025	100%	1,45	0,04
				TOTAL:		1,28
	CANT. PRODUCIDA:	0,500		COSTO POR PORCION:		0,32
	CANT. PORCIONES:	4				
	PESO PORCION	0,125				
	TECNICAS			FOTO		
	Para el praliné de ají, fundir el azúcar para formar un caramelo bola dura, agregar la cascara de ají y enfriar, procesar. Para el helado, calentar la leche con 100 gr de azúcar y la glucosa, blanquear las yemas con 100 gr de azúcar, atemperar las yemas y realizar una crema inglesa, enfriar y mezclar con el tocte picado, el praliné y la crema semimontada, aromatizar con vainilla, congelar.					
	Para la galleta de achira, mezclar todos los ingredientes dar forma sobre una placa y hornear a 200°C por quince minutos.					

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Chesse cake de taxo con mermelada de aji				
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
Aji blanqueado y en brunoise		Chesse cake de taxo con	La utilización de la chispola	
Gelatina hidratada previamente		salsa de taxo y salsa de aji	aporta al postre identidad	
Huevos separados		flor de rocoto y rabito de aji.	cuencana, se puede	
Jugo de taxo			reemplazar por cualquier fruta	
Polvo de chispola			cítrica.	

FICHA TECNICA DE: Chesse cake de taxo con mermelada de ají.				FECHA: 02 de febrero de 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
0,250	Mantequilla	Kg	0,250	100%	9,6	2,40
0,003	Glucosa	Kg	0,003	100%	2,8	0,01
0,025	Chispiola	Kg	0,025	100%	4	0,10
0,300	Azúcar	kg	0,300	100%	0,85	0,26
0,050	Agua	MI	0,050	100%		0,00
	Crema					
0,030	Huevos	kg	0,027	90%	2,5	0,08
0,003	Gelatina sin sabor	Kg	0,003	100%	27	0,08
0,040	Crema de leche	MI	0,040	100%	2,8	0,11
0,070	Queso crema	Kg	0,070	100%	6,8	0,48
0,025	Taxo	Kg	0,020	80%	1,95	0,05
0,025	Ají rocoto	Kg	0,025	100%	1,45	0,04
				TOTAL:		3,59
CANT. PRODUCIDA:		0,500		COSTO POR PORCION:		0,90
CANT. PORCIONES:		4				
PESO PORCION		0,125				
TECNICAS				FOTO		
<p>Calentar 0,050 gr de mantequilla, incorporar la glucosa y la chispiola. Forrar un molde y cocer de 8 a 10 minutos a 180°C</p> <p>Para las mermeladas, cocer en una cacerola el ají junto con 100 g de azúcar y por otro lado el taxo con 100 g de azúcar, reducir hasta el punto deseado.</p> <p>Para el chesse cake, realizar un almibar con el azúcar restante hasta que llegue a 116°C.</p> <p>Batir las yemas y blanquearlas agregando el almibar, hasta que tome cuerpo y se enfríe, agregar la gelatina.</p> <p>Combinar el queso crema y la mantequilla hasta que este homogéneo. Batir con la mezcla de los huevos con movimientos suaves, verter sobre la base fría apilando con la mermelada de taxo y la de ají. Refrigerar.</p>						

CONCLUSIONES

Después de un largo camino de investigación de campo, que enriquecieron cada vez más esa cultura por mi comida, constate que el uso del ají simplemente está arraigado en nuestra ciudad y provincia. A si no contemos con un cultivo y una producción a mayor escala, o nos estemos abasteciendo de otras provincias mantenemos el uso de nuestras variedades y eso creo es lo importante.

Si bien es cierto, hemos sido participes de un mestizaje por llamarlo así, o un boom gastronómico que estamos empezando a vivir. En los mercados, entre la gente del campo, la gente sencilla todavía hay herencia, hay cultura y uso de elaboraciones antiguas que yo personalmente lleve a un carácter profesional.

Creo que es importantísimo poder reconocer las variedades más antiguas de ají de nuestra provincia y poder incentivar el uso más que el consumo, porque el consumo existe, más no ese consumo educado, culturizado a partir de nuevas preparaciones que sin duda logre con esta monografía. A partir de la degustación que realice en la cual estuvieron presentes gente conocedora, profesores, estudiantes de gastronomía, amigos y personas comunes logre enfatizar el sabor picante y no picante del ají que simplemente dio vida a elaboraciones culinarias constituidas por entradas, platos fuertes y postres, en las cuales se rescató además productos de nuestra gastronomía con técnicas profesionales e innovadoras, dando paso así a una cocina de autor o nueva cocina a partir del ají.

Simplemente para mí fue un reto incluir este producto en mis elaboraciones y que “*guste*” principalmente. Poder lograr que no exista el miedo anterior y posterior, o la pregunta ¿Esta picante? Al contrario me quede con la satisfacción de rescatar el

sabor picante sutil, necesario, a veces o neutro del ají colorado y el sabor dulce posterior que tiene el rocoto.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía digital:

“México considera a Perú como un potencial competidor de ajíes”. Internet. <http://hualnoticias.com.pe/2011/07/mexico-considera-a-peru-como-un-potencial-competidor-de-ajies>. Acceso 13 de diciembre de 2011.

“Cultivo de Chiles”. Internet. http://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chinense. Acceso 6 de Octubre de 2011.

“Técnicas de Conservación de Alimentos”. Internet. <http://www.monografias.com/trabajos59/conservacion-alimentos/conservacion-alimentos.shtml>. Acceso 11 de Septiembre de 2011.

“Cuadro del valor nutricional de ají”. Internet. <http://taninos.tripod.com/capsaicin.htm>). Acceso 23 de marzo 2012.

“Ají, capsicum L”. Internet. <http://www.buenastareas.com/ensayos/Aji-Capsicum-1/3740604.html>. Acceso 12 de Enero de 2012.

“Platos Típicos del Perú”. Internet. <http://deleitalosplatosperuanos.blogspot.com/2011/02/platos-tipicos-del-peru.html>. Acceso 15 de octubre de 2011

“El Ají”. Internet. <http://es.scribd.com/doc/58048168/Trabajo-Del-Aji>. Acceso 10 de junio de 2011.

“Propiedades de la Hortaliza Peruana”. Internet. <Http://usuarios.multimania.es/rocotosalsa/propieda.htm>. Acceso 3 de octubre de 2011.

“América”. Internet. <http://cubembom.blogspot.com/2012/01/re-cosasdivertidas201455-el-pollo-la.html>. Acceso 4 de diciembre de 2011.

“Chile Poblano”. Internet. http://es.wikipedia.org/wiki/Chile_poblano. Acceso 18 de octubre de 2011.

“La técnica del vacío en la cocina”.

Internet. <http://www.monografias.com/trabajos35/cocina-al-vacio/cocina-al-vacio.shtml#tecnica>. Acceso 11 de febrero de 2012.

“Capsicum Chinense”. Internet. <http://es.wikipedia.org/wiki/Capsicum>. Acceso 10 de octubre de 2011.

“Mapa de los lugares de producción en la provincia del Azuay”. Internet. <http://www.aecid.ec/espana/oce/html/provincias/Azuay/azuay.jpg>. Acceso 30 de diciembre de 2011.

Fuentes Bibliográficas:

Acurio, Gastón. *Ajíes peruanos sazón para el mundo*. Perú, Lima, Sociedad Peruana de Gastronomía, 2009.

Armendaris, Mauricio. *Mishkimikuna*. Editorial Cocina Ecuador, Quito, 2009.

Asociación de Chefs del Ecuador. *El toque Ecuatoriano*. Quito, Editorial Taquina, 2011.

Astudillo Ríos, Jorge. *Ají/ Artesanías de América*, Cidap, Cuenca, 2003.

Chefs del Ecuador. *Ediecuatorial*, Quito 2011.

Cunalata Arosemena, Lucinda. *Lo Mejor de la Cocina Ecuatoriana*. Gea libros, Grupo Editorial Andino, Quito, 2004.

Encalada, Oswaldo. *Toponimias Azuayas*. Cuenca, Ediciones del Banco Central del Ecuador, 1990.

Estrella, Eduardo. *El pan de América*, Ediciones Abya – Yala, Quito, 1990.

Flores, Alexandra y Pablo Cuvi. *Recorrido por los Sabores del Ecuador*, Tomo II, Nestlé, Quito, 2005.

Gallegos Vallejo, Cornelia. . *El Sabor del Ecuador*. Editorial Taquina, Quito, 2011.

Martínez Borrero, Juan y EinzmannHarald. *Colección La Cultura Popular en el Ecuador*, Tomo I n. 1 Cidap, Cuenca 1984.

Mnr. Comunicaciones. Proyectos Editoriales. *Chile, ají, pimienta, morrón. Colección hierbas y especias. Aplicaciones recetas, usos alternativos y medicinales*. Colombia, Bogotá, Grupo Editorial Norma.

O. Fried, *Michelle*. *Comidas del Ecuador*. Artes Gráficas Señal Impreseñal, 14va Edición, 2010.

Olivas Weston, Rosario. *Cocina de los Incas, Las costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Lima, reimpresión 2006.

_____ *Cocina en el Virreinato del Perú*, Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Lima, Segunda Edición, 1ra reimpresión 2003.

Paredes Vascones, Irene. *Folklore Nutricional Ecuatoriano*, Impreseñal, Quito, 1986.

Pazos Barrera, *Cocinas Regionales y signos de la cocina interregional del Ecuador, en Desde los Andes al mundo, sabor y saber*. Primer Congreso para la prevención y difusión de las cocinas regionales de los Países Andinos, Lima, Universidad San Martín de Porres, 2005.

Serrano; P. Vladimir. *Ciencia Andina*, Cedecó Ediciones Abya – Yala, Quito, (20..sf.)

Wust, Walter H. *Ajíes del Perú*. Publisher, Lima, Perú, 2006.

Vintimilla de Crespo Eulalia, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, Derechos Editoriales, 1993.

_____ *El sabor de los Recuerdos*, Editorial Altaflor, Cuenca, 2005.

ANEXOS

ANEXO 1

Entrevista realizada al Ing. Agrónomo Oswaldo Torres, Consultor del Plan de Ordenamiento Territorial, Paute, 12 de diciembre de 2011.

Verónica Herrera: En Paute, ¿Dónde se encuentra la producción de ají?

“Según los estudios que se están realizando no hay indicios de producción a gran escala de ají, lo que se conoce y se estima es una producción casera para auto sustentación de las familias pauteñas y de los alrededores. Los registros de mayor producción hoy en día se dan para el tomate riñón”.

ANEXO 2

Entrevista a la Señora Rosa Vintimilla, Investigadora Gastronómica, Cuenca, 11 de noviembre de 2011.

Verónica Herrera: ¿Dónde se encuentra la producción de ají pauteño?

“La producción local de ají pauteño se ha perdido, ya que poco a poco se introdujeron nuevas variedades a las cuales les cayó la plaga. Pero el consumo se mantiene sobre todo en las familias del campo, todavía se practican costumbres como la de un envuelto atado compuesto de mote poroto y ajíes enteros que se consumen a manera de fiambres para el trabajo de campo”.

ANEXO 3

Entrevista realizada a la Señora Rosa Alvarado, vendedora de verduras de mercado, Gualaceo, 7 de enero de 2012.

Verónica Herrera: ¿El stock que posee para la venta es producto de la zona?

“La mayor parte de los cultivos se dan en sectores aledaños, en las propias fincas o en chacras pequeñas, para consumo local, ocasionalmente proveedores de la provincia del Guayas abastecen cuando el precio es económico o la demanda es mayor”.

ANEXO 4

Entrevista realizada al Ing. Walter Larriva, Director de la Estación Experimental para el Austro de la INIAP, Cuenca, 13 de enero de 2012.

Verónica Herrera: Ingeniero, ¿Dónde se encuentra mayoritariamente la producción de ají en la zona?

“Hay pequeñas parcelas que en su totalidad no suman más de 3 hectáreas, de esta producción una pequeña parte se comercializa en el mercado local ya que la mayoría llega para la venta los días sábados a los mercados de Cuenca”.

ANEXO 5

Entrevista realizada a la Ing. Lourdes Abril, Directora de Producción del Centro de Acopio COOPERA, Cuenca, 15 de diciembre de 2011.

Verónica Herrera: ¿De qué lugar se abastece el mercado de ají en la ciudad de Cuenca?

“El stock que se maneja proviene de la parte alta de Ponce Enríquez, con una aportación de diez a doce sacos de ají colorado por semana y de la zona del Río Jubones con una aportación de ochenta sacos por semana”.

ANEXO 6

INVITACION Y ENCUESTAS DE EVALUACIÓN

Se tomó en consideración el aporte de las personas que asistieron a la degustación, tomando como referencia los documentos a continuación.

"UTILIZACION DEL AJI CRIOLLO Y AJI ROCOTO EN LA GASTRONOMIA CUENCANA"

Su valoración es muy valiosa para el autor, se agradece su aporte.

1. ¿Qué preparación de las que usted a degustado le ha agradado más?

Todo, + muy encajados.

2. ¿A degustado en alguna ocasión anterior platos como los que acababa de servirse?

Nunca.

3. ¿Si existieran en Cuenca mucho más restaurantes con esta tendencia fueran de su preferencia?

Claro, sobre todo en ocasiones especiales, junto a eso sería cerrar con broche de oro la ocasión.

- 4.Cuál ha sido su percepción, ¿Le gustó?, ¿No le gustó?:

Me gustó.

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS.....

Tienes una creatividad especial
lo que te hace una chef única a la altura de las
mejores, es un orgullo tenerte como hermana, abrazos.
* No se cambie la pasta de la sopa *

"UTILIZACION DEL AJI CRIOLLO Y AJI ROCOTO EN LA GASTRONOMIA CUENCANA"

Su valoración es muy valiosa para el autor, se agradece su aporte.

1. ¿Qué preparación de las que usted a degustado le ha agradado más? *En realidad Todos!*
- + *Entrada fría de arveja con el pan* *Cheesecake de taxi con mermelada de aji*
 - + *Sopa de ravioli* *helado de tocte con aji*
 - + *Perdo acaramelado con crocante de papa* *Pie de chocolate*
2. ¿A degustado en alguna ocasión anterior platos como los que acababa de servirse?
- No*

3. ¿Si existieran en Cuenca mucho más restaurantes con esta tendencia fueran de su preferencia?

Claro que sí

4. Cuál ha sido su percepción, ¿Le gusto?, ¿No le gusto?:

Me encanto

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS. *Creo que Verónica tiene una creatividad y una facilidad de crear platos muy originales, combina exquisitamente los sabores utilizando su originalidad. Todos los platos fueron auténticos completamente nuevos para mí y la utilización del aji estuvo sutilmente utilizado*
Felicitaciones Vero! 😊

"UTILIZACION DEL AJI CRIOLLO Y AJI ROCOTO EN LA GASTRONOMIA CUENCANA"

Su valoración es muy valiosa para el autor, se agradece su aporte.

1. ¿Qué preparación de las que usted a degustado le ha agradado más?
Molo de arveja madura, queso ahumado y aji /cerdo con merme
Ensalada de Berros + aji + vinagreta de miel. lada de aji.
Galleta de Achira el helado de tocte.
2. ¿A degustado en alguna ocasión anterior platos como los que acababa de servirse?
Si cuando era niña pavela con tocte ☺. Regrese
a mi infancia y me encanto.
3. ¿Si existieran en Cuenca mucho más restaurantes con esta tendencia fueran de su preferencia?
Si.
- 4.Cuál ha sido su percepción, ¿Le gusto?, ¿No le gusto?:
Me encanto.

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS..... Textura en chocolate (gavache).....

"UTILIZACION DEL AJI CRIOLLO Y AJI ROCOTO EN LA GASTRONOMIA CUENCANA"

Su valoración es muy valiosa para el autor, se agradece su aporte.

1. ¿Qué preparación de las que usted a degustado le ha agradado más?

Cada preparación degustada estuvo sensacional, pero a mi parecer y gusto me encanto el estofado de pollo con helado de aji.

2. ¿A degustado en alguna ocasión anterior platos como los que acababa de servirse?

He degustado comida gourmet, pero no con el toque "novedoso" de el aji ya que no está solo en su presentación típica.

3. ¿Si existieran en Cuenca mucho más restaurantes con esta tendencia fueran de su preferencia?

-Obviamente aparte de ser una tendencia muy nueva, me encantaría este tipo de comida.

4.Cuál ha sido su percepción, ¿Le gusto?, ¿No le gusto?:

Me encanto, sobre todo recalco que es una manera mucho más novedosa de saborear al aji, ya que no tiene esa utilización en los platos típicos de un lugar.

OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS..... Tal vez empezar por un postre suave

al dulce o fuerte.....

