



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Aplicación de Técnicas de Cocina de Vanguardia en recetas de comida  
típica del Azuay**

**Autor**

**Gonzalo Patricio Amoroso Suarez**

**Tutor**

**Licenciado John Milton Valverde Minchala**

**Monografía previa a la obtención del título en:**

**Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

**Cuenca, 10 de julio del 2015**



## Resumen

La presente monografía tiene por objeto un estudio sobre las distintas técnicas de Cocina de Vanguardia sus equipos y sus aplicaciones en la gastronomía local para dar un enfoque moderno a nuestra cocina.

Como primera parte se investigó sobre los distintos equipos utilizados en la actualidad en Cocina de vanguardia y sus aplicaciones dentro de la gastronomía ya que en la actualidad existen una gran variedad de equipos para la producción de alimentos dentro de un restaurante.

Luego se hizo un análisis sobre las principales influencias dentro de la gastronomía del Azuay la cual ha ido variando con el pasar del tiempo y la introducción de nuevas técnicas de cocción además de un estudio de los principales productos utilizados en la cocina típica del Azuay.

Para la aplicación de cocina de vanguardia en nuestra cocina se escogió 15 platos representativos de la gastronomía del Azuay y sus técnicas tradicionales para luego poder ser remplazados por métodos de cocina de vanguardia y obtener resultados de muy buena calidad y que sea un aporte a la gastronomía local.

El grado de aceptación de las recetas fue calificado por medio de una degustación con profesores y alumnos de la facultad de ciencias de la hospitalidad donde se evaluaron aspectos como: el sabor, la presentación, y la conservación del sabor tradicional, en donde se obtuvieron resultados satisfactorios por parte del grupo donde se obtuvo la muestra.

Como conclusión podemos decir que es totalmente aplicable la Cocina de Vanguardia en la gastronomía Típica del Azuay obteniendo excelentes resultados en etapas como pre elaboración y elaboración de nuestra Cocina Típica.

Palabras claves: vanguardia, gastronomía, típica, Azuay, cocina, técnicas, aplicación,



## **Abstract**

The present job has the objective of studying the different avant-garde cuisine techniques, their equipment, and its applications in the local gastronomy; in order to later give a modern approach to our local cuisine.

The first part is focused on the investigation about the distinctive equipment utilized in the modern avant-garde cuisine and its applications within the gastronomy, given that currently a great variety of the equipment can be found for the production of meals in a restaurant.

We did an analysis about the main influences towards the Azuayan gastronomy, which has progressively changed with time, and later an introduction to the new cooking techniques and a study about the main products used in the typical Azuayan food.

In order to apply the avant-garde techniques to our cuisine, fifteen representative dishes have been selected from the Azuayan gastronomy and its traditional preparation steps. The purpose of these is to replace the used techniques with avant-garde methods in order to obtain the best quality results and to make a great contribution to the local gastronomy.

The range of acceptance of these recipes was qualified through a tasting trial formed by professors and students of the Faculty of Science of the Hospitality, a place where characteristics such as flavor, presentation, and preservation of the traditional flavor were evaluated. The results were very satisfactory.

As a conclusion we can state that the avant-garde cuisine is totally applicable to the typical Azuayan gastronomy, obtaining excellent results as proved to it during the pre-elaboration and elaboration of our typical cuisine.

Important words: avant-garde cuisine, techniques, gastronomy, cuisine, Azuayan gastronomy, applications



<b>Índice</b>	<b>pagina</b>
Resumen	2
Abstract.	3
Cláusula de derechos de autor	6
Cláusula de propiedad intelectual	7
Agradecimientos.	8
Dedicatoria.	9
Introducción.	10
Capítulo 1	
Las Técnicas de Cocina de Vanguardia.	12
1.1 Antecedentes	12
1.2 Clasificación y aplicaciones	14
1.2.1 Equipos de Medida	14
1.2.2 Equipos de Producción	17
1.2.3 Equipos para Cocción	22
Capítulo 2	
Identificación de 15 platos típicos del Azuay	
2.1 Antecedentes	26
2.2 Descripción y características de quince platos típicos del Azuay	28
2.3 Revisión de los métodos de cocción típicos y los de vanguardia.	32
2.4 Cuadro comparativo	35



### Capítulo 3

Aplicación de cocina de vanguardia en quince recetas de cocina Típica del Azuay

3.1 Fichas Técnicas y mise in place	37
3.2 Degustación y Tabulaciones	83
Conclusiones	90
Recomendaciones	91
Anexos	92



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Universidad de Cuenca  
Clausula de derechos de autor

---

*Gonzalo Patricio Amoroso Suarez*, autor de la monografía “Aplicación de Técnicas de Cocina de Vanguardia en recetas de comida típica del Azuay”, 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 licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor

Cuenca, 29 de julio del 2015

Gonzalo Patricio Amoroso Suarez

C.I.: 0102597499



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Universidad de Cuenca  
Clausula de propiedad intelectual

---

Gonzalo Patricio Amoroso Suarez, autor de la Monografía “Aplicación de Técnicas de Cocina de Vanguardia en recetas de comida típica del Azuay”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 29 de julio del 2015



Gonzalo Patricio Amoroso Suarez  
C.I: 0102597499



## **Agradecimientos**

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a mi Madre, a mis Hermanos Francisco Xavier y Juan José y su esposa Anita Pesantez que siempre han estado a mi lado, a las familias Amoroso - Mora y Suarez - Zambrano las que siempre me han apoyado y han confiado en mí, a todos los que fueron mis profesores durante mis estudios en la hermosa Facultad de Ciencias de la Hospitalidad y a su Personal Administrativo, a mi tutor Licenciado John Valverde gracias por ayudarme a la realización de esta monografía y a la Licenciada Marlene Jaramillo por su apoyo durante la realización de esta monografía.

Finalmente a mi esposa Sandra Méndez que me ayudo a terminar esta monografía y me ha brindado todo su apoyo para la culminación de mi carrera.



### **Dedicatoria**

Quiero dedicar este trabajo a mi madre doña Ángela Suarez Zambrano quien ha sido el pilar fundamental en mi vida y a quien le debo todo lo que eh llegado a ser en esta vida ya que desde el momento en que falleció mi padre del quien me siento totalmente orgulloso y fue uno de los más grandes ejemplos en mi vida, mi madre ha sido la bendición más grande del mundo, sin ella no hubiera podido terminar este sueño de ser un profesional.

De manera especial quiero dedicar a mi compañero Marco Capelo Ureña quien se adelantó al llamado del Señor y fue un siempre una persona incondicional y que siempre estará en el recuerdo de todos los que fuimos sus compañeros y amigos



## Introducción

En la actualidad con la evolución de la gastronomía a nivel mundial y el desarrollo de nuevas técnicas de preparación de los alimentos es necesario comenzar a investigar sobre su uso en las cocinas tradicionales de cada región ya que dentro del proceso de aprendizaje como estudiantes debemos conocer sus aplicaciones para poder manejar de mejor manera nuestros productos tradicionales.

Al investigar sobre las nuevas técnicas de la cocina de vanguardia y al mismo tiempo sus aplicaciones en la gastronomía local podremos aprender aplicar distintos métodos nuevos de elaboración de productos y como aplicarlos en algunos productos de nuestra provincia ayudándonos en el proceso creativo como gastrónomos

La presente investigación tiene como finalidad identificar y conocer los usos de distintas técnicas de cocina de vanguardia ya que significa aprovechar de mejor manera la tecnología creada para poder aplicar en quince platos de la cocina de nuestro cantón, tomando en cuenta que lo más importante en la cocina de



vanguardia es conservar los sabores de cada preparación dando un enfoque más técnico y moderno de nuestra cocina.

En el primer capítulo de la monografía he realizado un estudio sobre las técnicas de Cocina de Vanguardia los equipos que se utilizan en la actualidad y sus usos dentro de la gastronomía, de esta manera podemos comenzar a investigar cuales pueden ser sus aplicaciones dentro de la cocina local.

En el segundo capítulo se trabajó en la identificación de 15 recetas de cocina típica del Azuay para lo que se realizó un estudio acerca sobre los productos más usados dentro de la gastronomía del Azuay, además de escoger 15 platos tradicionales y revisar su métodos tradicionales de cocción para ser remplazados por técnicas de cocina de Vanguardia. En este capítulo también se realizó una comparación entre métodos de cocción tradicionales y de vanguardia.

El tercer capítulo es la elaboración de los 15 platos de cocina típica del Azuay aplicando técnicas de cocina de vanguardia, en donde se trabajó en laboratorio, además se realizó una degustación para poder medir el grado de aceptación de los platos.

Para concluir esta monografía es una fuente importante de consulta para gastrónomos que deseen investigar sobre cómo aplicar técnicas de cocina de vanguardia en la gastronomía de nuestra provincia obteniendo excelentes resultados además de una infinidad de posibilidades de cómo aplicarlas usando proceso creativo que es base fundamental de todo buen cocinero.



## **CAPÍTULO 1**

### **Las Técnicas de Cocina de vanguardia**

#### **1.1 Antecedentes.**

La cocina de vanguardia a nivel mundial está gozando de un gran auge, podemos ver que los mejores chefs a nivel mundial la utilizan en sus laboratorios al momento de diseñar los menús para sus restaurantes, en Sudamérica también ya se habla de una gastronomía de vanguardia adaptando las cocinas tradicionales de cada país al uso de nuevas técnicas de preparación.

La cocina de vanguardia significa utilizar la tecnología creada para la preparación de alimentos, puede sonar que es un tema de actualidad sin embargo la cocina ha experimentado innumerables cambios durante su historia generados por el descubrimiento de métodos de cocción nuevos.

Pasar desde el uso de fogones de leña hasta llegar a las cocinas de inducción en la actualidad o el paso de los materiales de cocción como ollas de barro de cocción lenta hasta las ollas de presión de la actualidad, es decir vamos acoplando nuestra gastronomía al uso de la tecnología actual.

La creación de estos nuevos equipos en la cocina nos ayudan a tecnificar los procesos de elaboración dentro de un restaurante, tecnología que nos ayuda en distintos aspectos como el porcamente al utilizar medias y pesos correctos para después ser empacados al vacío donde se conservan por más tiempo y se reduce el peligro de desarrollo microbiano, o la cocina de regeneración que nos reduce el tiempo de entregas de comandas al utilizar pre cocciones que no sufren alteración de sabor y textura.



Es decir la cocina de vanguardia se resume en conjugar el arte de cocinar con la tecnología para realizarlo de mejor manera dando un enfoque más técnico y obteniendo fabulosos resultados para nuestros comensales.

Cada equipo inventado para cocina de Vanguardia ha sido creado con el fin de mejorar la calidad de su producto final, en otros casos darles una presentación distinta y utilizar sus ingredientes para elaborar un producto distinto pero que conserve el sabor del producto original esto es la base de la cocina de “deconstrucción” que es parte de la cocina de vanguardia.

La Cocina Molecular es otro de los nuevos conceptos dentro de la cocina de Vanguardia que gozan de gran fama a nivel mundial, cocina que ha sido popularizada por cocineros de fama mundial como Ferrán Adrià o Heston Brumental quienes han llevado La Cocina Molecular a otro nivel, cada día con nuevas propuestas que ofrecer. La Cocina Molecular es el uso de la ciencia en la producción de nuevas recetas para obtener productos nuevos como geles, espumas u obtener emulsiones más estables por nombrar algunas de sus aplicaciones que cada día van en aumento por ejemplo la liofilización, el uso del nitrógeno líquido para congelar en segundos es decir una infinidad de nuevos productos.

La aplicación de cocina de vanguardia debe ser realizada con el más profundo respeto hacia el producto que se va utilizar, de esta manera se puede brindar un mejor resultado hacia nuestros comensales y mejorar su experiencia es por eso que no se debe improvisar sino más bien siempre estar experimentando hasta obtener los mejores resultados antes de salir al menú.

En 1972 el crítico gastronómico Henri Gault publico los 10 Mandamientos de las Nouvelle Cousine de donde podemos resumir dos principios básicos de la cocina de Vanguardia:

- Esforzarse siempre por producir el alimento más delicioso y técnicamente exquisito.
- Aplicar siempre un pensamiento Analítico y creatividad para no poder avanzar. Gault, 19.

Por otro lado la creatividad debe ser siempre debe ser propia de cada cocinero es decir tratar de plasmar sus ideas basándose en las técnicas aprendidas “la línea que separa la originalidad de la copia en la gastronomía es muy delgada”.Adria, 65.



La cocina de Vanguardia reemplaza la tradición por una serie de nuevos procesos donde la este técnica juega un roll fundamental unida a la experimentación de nuevos conceptos nos llevan experiencias inolvidables dentro de la cocina.

## **1.2 Clasificación y aplicaciones.**

Como todo trabajo dentro de una cocina existen una cantidad de procesos que se realizan en ella, operaciones que van desde la compra y porcionamiento del producto hasta llegar al plato terminado y servido al comensal por lo que se han ido creando una cantidad de equipos que nos facilitan estas operaciones, ya sea dentro de la cocina fría o cocina caliente.

Todos estos equipos nos ayudan a llevar una cocina más tecnificada en donde se pueda trabajar con valores más exactos que ayudan a estandarizar mejor los procesos dentro de una cocina.

Para esto hemos dividido los equipos de cocina de vanguardia en tres tipos que definiremos a continuación.

### **1.2.1 Equipos de medida.**

Balanza digital.

Es un equipo creado para medir pesos de forma más óptima y de esta manera poder estandarizar mejor las recetas.

Existen de muchos tipos siendo las más comunes dentro de la gastronomía:

Balanza de cocina: utilizada para pesar mediadas grandes sin mucha precisión en gramos, ideal para el porcionamiento de géneros, pulpas de frutas y otras actividades dentro de la cocina.



Figura 1

Foto: <http://www.calfrio.cl/fotos/balanza.jpg>

Balanza de bolsillo o de joyero: utilizada para medir cantidades en gramos muy exactas se la utiliza en cocina molecular o repostería donde se necesita medidas exactas en gramos.



Figura 2

Foto: <http://www.tutallernatural.com/img/products/5467847b249c4.jpg>

Termómetros digitales.

Equipos que nos ayuda a medir las temperaturas de cocción de nuestras preparaciones de suma importancia en la cocina de vanguardia ya que se respeta mucho las temperaturas de los distintos métodos de cocción, existen de algunos tipos:

Termómetro de lectura instantánea.

Termómetro digital de lectura es una herramienta indispensable de todo cocinero ayuda a medir la temperatura interna de nuestras preparaciones, es recomendable calibrar estos termómetros por que suele haber una diferencia de 2 a 3 grados. La calibración se lo hace colocando los termómetros en agua hirviendo y se toma las



lecturas tomando en cuenta q a nivel del mar es a 100 grados centígrados y en la sierra a 92 grados.



Figura 3

Foto:<http://csimg.mercamania.es/srv/ES/000064289635438/T/340x340/C/FFFFFF/url/termometro-cocina-c-sonda-h.jpg>

Termómetro con sonda.

Especial para medir por medio de una sonda resistente a altas temperaturas ideal para medir temperaturas de hornos que no tengan un termostato, para cocinar al vacío, baño maría es decir en lugares donde no se puede utilizar un termómetro normal.



Figura 4

Foto:[https://o.btcdn.co/1037/original/98152-termometro\\_digital\\_de\\_cocina\\_-\\_polder.jpg?1384448112](https://o.btcdn.co/1037/original/98152-termometro_digital_de_cocina_-_polder.jpg?1384448112)

Termómetro por infrarrojos.

Termómetro digital que no necesita ser insertado dentro del producto, toma la lectura por una luz infrarroja ideal para repostería y cuando se necesita tomar temperaturas externas de productos de manera rápida.



Figura 5

Foto:<http://www.cocinillas.es/wp-content/uploads/2014/01/temperatura-alimentos-7.jpg>

### 1.2.2 Equipos para producción.

Moldes de silicona.

Láminas de silicona resistente a altas temperaturas muy utilizadas actualmente en cocina por sus aplicaciones en el horno y su facilidad para desmoldar.

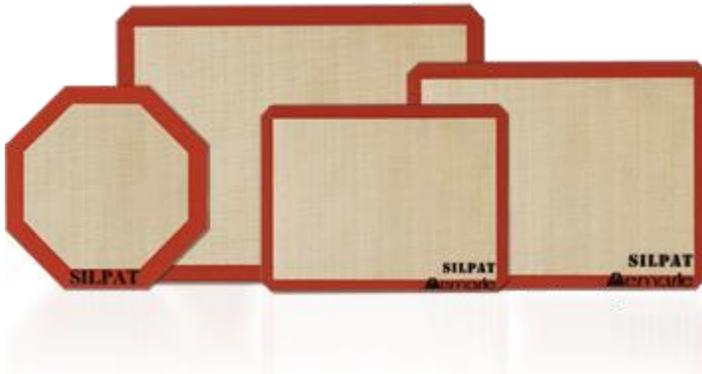


Figura 6

Foto:<http://vignette2.wikia.nocookie.net/recipes/images/7/7a/Silpats.gif/revision/latest?cb=20100714110551>

Batidores de mano (túrmix).

Batidores de fácil uso recomendados para preparaciones pequeñas y se los puede utilizar directamente en las elaboraciones que están al fuego, además nos ayuda a espumar líquidos y preparar emulsiones básicas. Actualmente estos equipos han



mejorado sus funciones, se pueden utilizar con muchos aditamentos q son muy prácticos dentro de la cocina eh incluso de tamaños muy grandes para producciones en cocinas masivas.



Figura 7

Foto: <http://www.gadgetsucina.com/es/img2/2013/11/xxx-7146-7896-182052.jpg>

Batidoras amasadoras.

Son batidores que realizan algunas funciones como batir, amasar, emulsionar, su capacidad varía según la marca y el tamaño, sus aplicaciones son innumerables y van de acuerdo a la creatividad del cocinero. Actualmente estos equipos vienen dotados de una cantidad de accesorios para ser usados en operaciones como laminar y cortar masas para pastas o como molinos de carne.



Figura 8

Foto: [http://mlu-s1-p.mlstatic.com/1858-MLU4495468953\\_062013-O.jpg](http://mlu-s1-p.mlstatic.com/1858-MLU4495468953_062013-O.jpg)

Robots de cocina.

Son herramientas utilizadas para triturar, mesclar alimentos secos, blandos, además de operaciones como exprimir jugos de frutas, obtener pulpas, rallar vegetales es decir una gran variedad de opciones dentro de la cocina.



Figura 9

Foto: <http://www.cocinillas.es/wp-content/uploads/2011/09/robot.jpg>

Dentro de estos equipos existen nuevos productos que encontramos en el mercado muy interesante y que nos ayudan en la producción de alimentos.

### Thermomix

Podríamos decir que es un procesador de alimentos que al mismo tiempo los cocina ideal para preparar purés, cremas, controlando la temperatura y el tiempo en que se los cocina además obtenemos productos más sanos porque las cocciones no necesitan aceite, incluso puede hacer preparaciones al vapor además de esto puede trabajar en frío como sorbetes, jugos y otras bebidas.



Figura 10

Foto: <http://buenaventura1.es/wp-content/uploads/2014/11/thermomix.jpg>

### Paco jet

Es un procesador de alimentos que trabaja en frío obteniendo preparaciones como mousses, helados sorbetes en tan solo segundos y de el ingrediente que deseemos permitiendo una revolución en la cocina y ayuda a que los cocineros exploten su creatividad a la hora de utilizarlo.



Figura 11

Foto: [http://www.homeprofessionalkitchen.com/wp-content/uploads/2014/03/PACJET\\_PACJET.gif](http://www.homeprofessionalkitchen.com/wp-content/uploads/2014/03/PACJET_PACJET.gif)

Máquinas de helados.

Equipo para elaboración de helados que básicamente minimizan el trabajo manual a como se preparaban antiguamente conocidos en nuestro medio como “helados de paila” basándose en el mismo principio, funciona por medio de una cuba de metal que contiene en el interior un gel que conserva el frío y funciona con un motor que mueve unas aspas hasta que se elabore el helado si la formación de cristales.



Figura 12

Foto: <http://www.lacasadelasofertas.com/REGALOS/HELADERASE102.jpg>

Sifones.



Equipo que funciona con cartuchos de gas que puede ser dióxido de carbono u óxido nitroso. Existen en el mercado de varias marcas y tipos incluso existen algunos de estos que pueden trabajar preparaciones en caliente.

Usos.

Carbonatar: elaboración de bebidas carbonatadas o sodas del producto que deseamos para esto se utilizan cargas de dióxido de carbono.

Marinar: se utiliza para acelerar los procesos de marinado a únicamente entre 10 a 20 minutos procesos que demoraban entre 1 a 12 horas ya que la presión del gas acelera este proceso. Se coloca en el interior del sifón el género a marinar con el producto para marinar y se tapa luego se coloca una carga de  $\text{CO}_2$  y listo.

Espumar: los sifones sirven para elaborar espumas ya que el Óxido nitroso se disuelve mejor en grasa que en el agua ayudando a que se formen espumas. Para espumar líquidos espesos se le añade almidones, gelatina, huevo, agar agar.



Figura 13

Foto: [https://paragourmet.files.wordpress.com/2013/01/203\\_producto\\_grupo.jpg?w=610](https://paragourmet.files.wordpress.com/2013/01/203_producto_grupo.jpg?w=610)

Máquinas de vacío.

Equipo que nos ayuda a empacar al vacío productos extrayendo la mayor cantidad de oxígeno haciendo que de esta manera se conserven mejor los alimentos y alargando su vida útil, ya que impide que se realicen reacciones químicas que alteran los productos.



Las máquinas de vacío nos ayudan también a macerar por osmosis ya que al utilizar productos con el líquido con el que queremos macerar al retirar el oxígeno de las fibras penetra el líquido en el producto acelerando el proceso de maceración.

Existen distintos tipos de bolsas para empacar la mayoría son aptas para congelar y se las utilizan en porcionamiento ya sea en restaurantes o en el hogar, además existen empaques aptos para soportar altas temperaturas y son utilizados en cocciones al horno o sousvides.



Figura 14

Foto: <http://empacadorasalvacio.com/wp-content/uploads/2013/07/EVD-20.jpg>

### 1.2.3 Equipos para cocción.

Dentro de los equipos de cocción tenemos una alta gama de equipos que nos ayudan a ahorrar tiempo y dar un mejor manejo a los productos, en muchos casos los equipos de cocina de vanguardia se han basados en técnicas de cocina tradicional y han sido modernizados para mejorar sus aplicaciones.

Hornos de convección.

Hornos donde circula el aire caliente por medio de un ventilador logrando que la temperatura dentro del horno sea más homogénea teniendo como resultado cocciones más parejas.



Figura 15

Foto:[http://img.directindustry.es/images\\_di/photo-g/horno-camara-conveccion-forzada-68368-3517685.jpg](http://img.directindustry.es/images_di/photo-g/horno-camara-conveccion-forzada-68368-3517685.jpg)

Hornos combi.

Hornos donde se puede trabajar con la humedad interna en las cocciones de esta forma podemos tener un mejor manejo en la preparación de un producto, se pueden realizar distintas técnicas de cocción en un horno combi, como baños maría, fermentar, incubar, deshidratar, hornear, además se pueden trabajar con la combinación de calor seco y calor húmedo para algunas preparaciones, también otra ventaja es que circula de mejor manera el calor haciendo que sean más homogéneas las cocciones.

Al saber utilizar de una forma correcta un horno combi facilita increíblemente el trabajo dentro de una cocina profesional ya que nos ayuda con muchas operaciones de cocina en un solo equipo, además de mejorar el sabor texturas de muchos productos trabajados de esta manera.

Es recomendable conocer el tipo de género que vamos a utilizar para saber cómo aplicar sus temperaturas, tiempo y humedad para la cocción del producto, ya que estos son los factores más importantes al momento de utilizarlo.



Figura 16

Foto: <http://stepsaweb.com/image/cache/data/RATIONAL%202/Selfcookingcenter%20Whiteefficiency%20101-270x203.jpg>

Sous vide.

Se trata de cocciones a baños a maría donde se controlan rigurosamente la temperatura para realizar cocciones de productos empacados al vacío que necesitan temperaturas bajas sin que tengan cambios bruscos de temperatura que modifiquen el producto final.



Figura 17

Foto: <http://sousvideaustralia.com/wp-content/uploads/2011/03/Creative-series-on-tank.jpg>

Baños María y Vaporeras Eléctricas.

Equipos eléctricos que nos ayudan a realizar preparaciones al vapor o a baño maría.



Figura 18

Foto:<http://gocarolin.files.wordpress.com/2014/02/vaporera.jpg?w=714>

Ollas de presión.

Muy comunes en nuestro medio pero muchas veces se minimiza su uso dentro de la gastronomía, son ideales para preparar fondos, estofados, arroces, guisados en mucho menor tiempo que en una olla normal y además se concentran mejor los sabores y texturas de los alimentos.

Las ollas de presión funcionan básicamente por una tapa que se cierra herméticamente y una válvula que controla la presión que se encuentra en el interior de la olla y ayuda a liberar el vapor de la olla.



Figura 19

Foto:[http://mlm-s1-p.mlstatic.com/olla-de-presion-presto-01781-21-litros-manometro-mn4-13083-MLM20070822269\\_032014-O.jpg](http://mlm-s1-p.mlstatic.com/olla-de-presion-presto-01781-21-litros-manometro-mn4-13083-MLM20070822269_032014-O.jpg)

Sopletes.



Sin gratinadores y marcadores portátiles de gran uso dentro de la cocina sustituyen el uso de una salamandra o del horno con cielo, no ayuda a caramelizar marcar, gratinar, terminar cocciones previamente realizadas el vacío.



Figura 20

Foto:<http://www.cookplanet.es/media/catalog/product/cache/37/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/3/5/35400.jpg>

Horno microondas.

Es un equipo que funciona con ondas electromagnéticas que son de alta frecuencia cocinando los alimentos de manera inmediata, sus usos van desde descongelar alimentos hasta deshidratar.



Figura 21

Foto:<http://lgblog.lgecb.com/wp-content/uploads/2012/06/lg-microondas-MH-1449C-frente-grandes.png>



## CAPÍTULO 2

### Identificación de quince platos típicos del Azuay

#### 2.1 Antecedentes.

La gastronomía de la provincia del Azuay nos presenta una variedad de platos que son el resultado del sincretismo del mestizaje, por un lado los productos étnicos de nuestro país con el aporte gastronómico europeo dejando como resultado una cocina tradicional muy rica en técnicas y productos.

El Azuay está situado en la sierra sur del Ecuador una provincia que tiene una maravillosa geografía muy variada donde podemos encontrar altas montañas que pasan los 3000 metros de altura en el sector del cajas, zona costanera en el sector del cantón Ponce Enríquez y Pucará por otro lado un sector oriental desde los cantones Sigüig, Gualaceo, Sevilla de Oro, El Pan, Chordeleg, Nabón, Oña contando con una cantidad de micro climas ideales para la producción de muchos productos agrícolas que aportan a tener una gastronomía muy variable.



Figura 22

Mapa:<http://www.zonu.com/images/500X0/2011-11-04-14827/Cantones-de-Azuay-2011.png>

En Nuestra cocina tradicional podemos encontrar bocaditos, entradas, platos fuertes, postres y bebidas de distintos tipos ya que la provincia del Azuay es muy rica en productos como frutas, verduras, hortalizas actividad que poco a poco ha ido disminuyendo por causa de la migración, sin embargo todavía podemos disfrutar de productos como, el Babaco, el Sigüilon, el Chamburo, utilizados en una gran



variedad de bebidas tradicionales como el Rosero y la Yaguana tradicionales de Paute y Gualaceo.

En el Azuay la gastronomía ha estado profundamente ligada al uso del maíz siendo uno de los productos más autóctonos desde tiempo de los Cañarís. Es uno de los productos base de la gastronomía del austro, es muy versátil, las bondades del maíz son innumerables ya que se pueden elaborar bebidas, guarniciones, sopas, platos fuertes y postres además del delicioso “Mote” infaltable en los hogares del Azuay en donde a la hora del almuerzo siempre se dice “servirase con Motecito”. Además de ser parte de algunos platos representativos como los tradicionales: Mote Pata, Mote Casado y el Caldo de Patas. Además de muchos envueltos como el Tamal, Humitas, Timbulos, Chachis, Cuchichachis, Quimbolitos son parte de la gran variedad de platos a base de maíz.

La Papa juega un rol importante dentro de la gastronomía local siendo parte básica en la alimentación de las familias Azuayas y consumidas casi todos los días en nuestros hogares debido a su bajo costo, a que es un producto que se cosecha todo el año y una gran variedad de tipos de Papa utilizadas en la cocina tradicional, que cada cocinero escoge su favorita a la hora de preparar un plato determinado. Dentro de las más usadas tenemos la Papa Chaucha, La Chola, La Súper Chola, La Esperanza, La Cubaleña y otros más pero al final todas tienen excelentes resultados en cada preparación que se la utilice, un ejemplo de esto son los deliciosos Locros de nuestra provincia además de los tradicionales llapingachos.

Por otro lado el cerdo es uno de los productos más usados a la hora de preparar comida tradicional. El cerdo es uno de los productos traídos por los españoles que más se ha divulgado en el Ecuador y del cual se ha desarrollado gran parte de la gastronomía nacional. Al cerdo lo podemos disfrutar de distintas formas ya sea Hornado, Sancocho, Fritada, Cascarita, Morcillas, es decir una infinidad de formas de preparación siendo uno de los animales más prácticos y del cual se aprovecha casi toda su matanza.

Durante el año podemos disfrutar de platos que se elabora únicamente en fechas especiales como el carnaval en donde se prepara el famoso “Mote pata” o la “chicha de jora” que se elabora en fiestas populares como el pase del niño viajero, el Corpus Christi otra fecha donde se elaboran una gran cantidad de dulces en nuestra ciudad. También en cada Fiesta Popular en los distintos cantones de la provincia se puede apreciar una variedad de platos y bebidas tradicionales de distinto tipo.

También podemos encontrar platos que se elaboran únicamente durante un cierto tiempo ya que son hechos a base de productos de estación como “pulchaperra” que se elabora a base de capulí y durazno,



## 2.2 Descripción y características de quince platos típicos del Azuay.

### Mote pata.

Preparación tradicional de la época de carnaval, se trata de un potaje elaborado a base de cerdo, chorizo rojo y mote como ingredientes principales además de especias y condimentos que no faltan en la gastronomía ecuatoriana como el ajo, comino, orégano y la pepa de zambo tostada que brinda un sabor característico de esta deliciosa sopa.

Cada familia en esta fecha tiene su receta que ha pasado de generación en generación sus secretos al momento de prepararla, algunos más tradicionales la siguen haciendo en un fogón en olla de barro, pero eso si el secreto es realizar un fondo de cerdo bien sazonado y poner en su momento cada ingrediente para que aporte con su sabor.

### Locro de papas con cuero.

Plato que encontramos en algunas provincias en nuestro país, en nuestra ciudad se ha vuelto en uno de los platos bandera del turístico sector de San Joaquín parroquia rural de cuenca donde encontramos muchos restaurantes que nos ofrecen este delicioso plato elaborado a base de cuero de cerdo, papa, cebollín, y en algunos casos maní o pepa.

El secreto de esta preparación está en el tipo de papa que se utiliza, que puede ser súper chola, cariucha, pero es recomendable usar papas pequeñas redondas esta sopa se sirve acompañada de aguacate.

En los mercados de la ciudad se encuentran las variaciones de este caldo conocidas como “papas locas” en donde no solo se utiliza el cuerdo del cerdo si no partes como los cachetes y trozos que contengan grasa y carne se sirven acompañadas de mote y arroz dorado con alverjas.

### Troncha de Gualaceo.

La troncha es un corte de carne de vacuno o de cerdo que puede ser salón o pulpa que tiene una cocción larga al ser cortes de carne muy duros y magros. Para realizar esta preparación se utiliza cebolla ajo sal pimienta y vinagre para realizar una marinada en la que se deja reposar al salón por un tiempo entre 12 horas a un día, existen algunas recetas que se preparan con tomate de árbol para o vinagre de chicha para dar un mejor sabor a esta preparación.

La troncha de Gualaceo se suele servir acompañada de una ensalada realizada a base de lentejas, zanahorias, huevo cocido y lechugas.



### Sancocho de cerdo.

El sancocho del Azuay difiere mucho de otras preparaciones que llevan este nombre en el Ecuador. En nuestra provincia se trata de una preparación a base de cerdo que se la realiza en pailas de bronce. El sancocho se lo hace de la parte conocida como lonja de cerdo a la que se la corta en trozos de aproximadamente 5 cm y también parte de la costilla en trozos un poco más grandes los mismos que son marinados con ajo, cebolla, comino y son llevados a cocción con suficiente agua hasta cubrir la carne hasta que este cocinada y jugosa esta preparación es muy realizada en carnaval ya que las familias sacrifican un cerdo y realizan muchas preparaciones en el mismo día que van desde la cascarita hasta las morcillas.

El sancocho cuencano lleva como guarnición mote y llapingachos es muy común en restaurantes tradicionales del Azuay, parroquias que han ganado fama a nivel nacional como Certag un pequeño pueblo cerca de Gualaceo famoso por su gastronomía tradicional y su sancocho.

### Lengua de res macerada en chicha de jora con salsa de pepa.

Es uno de los platos que cada vez se los realiza menos en nuestra ciudad podría ser tal vez por el tiempo que se necesita para elaborar esta preparación ya que toma de 3 a 4 días para macerar la lengua chicha de jora en el refrigerador amasándola diariamente para que se suavice y al cuarto día recién se la lleva a cocción para ser servida de la forma que se desee. El secreto se dice que es golpear fuertemente la lengua antes de cocinarla para que se suavice.

Existen algunas picanterías tradicionales de la ciudad que elaboran estofados a base de lengua utilizando pepa de zambo en sus recetas, estos platos son de gran acogida ya que la lengua posee un sabor distinto y textura diferente a cualquier corte de carne de ganado vacuno.

### Patatas de Chancho emborrajadas.

Uno de los platos más deliciosos de nuestra gastronomía al contar con varias texturas al momento de saborearlo se trata de patatas de cerdo cocinadas hasta que este suaves luego se emborrajan (preparación que se realiza con huevo y harina) y luego se llevan a fritura no muy fuerte hasta que estén doradas y secarlas en papel absorbente.

Al tener las patatas de cerdo una textura gelatinosa y al tener dos cocciones podemos disfrutar de una exquisitez que podemos utilizar para bocaditos, tente en pies o como una entrada de cerdo.



### Cuy asado.

El cuy asado es uno de los platos de mayor representación dentro de la gastronomía azuayo podríamos decir que en la mayoría de las casas encontramos o improvisamos un cangador para cocinar cuy a la brasa. Además el cuy de nuestra provincia goza de una fama a nivel nacional que muchos turistas lo disfrutan, en nuestra ciudad tenemos sectores dedicados a la venta de este delicioso plato en especial la parroquia de Ricaurte donde podemos encontrar muchos restaurantes que lo ofrecen. El cuy se lo prepara adobándolo con ajo molido y sal y se lo atraviesa el cangador hasta que cruce desde la parte de atrás hasta la boca y se lo cocina únicamente en brasa dándole la vuelta constante mente y añadiéndole constantemente manteca de color por aproximadamente 50 minutos a una hora y obtenemos una textura increíble crocante y jugoso en su interior.

### Carnes Asadas con Mote pillo.

Las Carnes Asadas son uno de los platos más conocidos de la ciudad de Cuenca, en La parroquia de San Joaquín podemos encontrar muchos restaurantes que nos ofrecen este delicioso platillo que es buscado por turistas nacionales y extranjeros. Se trata de carne de cerdo de res o de cerdo “cecinada” que es adobada con ajo y sal y luego llevada a las brasas de carbón natural.

Como guarnición de este platillo se utiliza el tradicional Mote pillo que es lo elabora con un refrito de cebolla blanca y achiote al cual se le agrega el mote pelado y huevo se lo revuelve hasta que quede jugoso y listo, hay algunas persona que le suelen agregar queso o leche pero son variaciones de este plato.

### Yaguana.

Bebida tradicional del Azuay preparada únicamente en esta provincia conocida también como el refresco de la abuela. Actualmente en la ciudad de cuenca es muy difícil encontrar esta preparación pero en los cantones de Paute y Gualaceo todavía la podemos disfrutar.

Se trata de una bebida preparada según la receta de cada familia pero básicamente se hace una colada a base de almidón de achira, extracto de especias y ataco a le que se junta Piña madura picada, Babaco, Naranjillas, y jugo de Naranja. Esta bebida se la sirve bien fría.

### Dulce de higos.

Postre tradicional de carnaval de preparación muy sencilla y que hasta la actualidad se lo prepara en la mayoría de hogares cuencanos. Se lo realiza dejando desaguar



los higos por unos 2 días cambiando el agua hasta que suelte la leche que tiene y luego cocinar con la panela.

#### Caldo de Charqui.

El charqui es un método tradicional que se usa desde tiempos ancestrales para conservación de la carne y son lonchas de carne de cerdo deshidratado por acción del calor, esto se realizaba en épocas pasadas ya que no se contaba con refrigeradoras y era muy difícil mantenerlos frescos. Además era una forma de poder utilizar toda la matanza de un animal.

Se exponía las carnes al sol por varios días en cordeles cuando la temperatura del ambiente favorecía o si no se lo hacía por acción de brasas sin que suba demasiado la temperatura.

El caldo de charqui se lo realiza utilizando este tipo de carne deshidratada la cual se la sumerge en agua y luego se realiza un refrito de cebolla y aliños y se le agrega papa y la carne hidratada.

#### Quimbolitos.

Es un delicioso envuelto de maíz ideal para un café o como postre es parecido a un bizcocho tradicional pero envuelto en hoja de achira y cocinado en olla tamalera se suele acompañar con chocolate de pastilla.

#### Chicha de jora.

Es una bebida tradicional que se la prepara en el Ecuador que se sirve en todo tipo de fiestas populares como carnaval, llegada del santísimo, pases del niño, y su sabor depende del gusto de cada familia y sus recetas varían mucho de una a otra provincia.

La chicha resulta de la fermentación de un tipo de maíz conocido como jora que es donde obtiene su denominación su preparación se la realiza moliendo el maíz y dejando germinar el maíz por unos días luego de eso se lo hace hervir con el jugo de naranjillas y piña y al final se le agrega especerías dulces y luego se fermenta hasta obtener el sabor deseado.

#### Pulchaperra.

Bebida tradicional de temporada de capulí y durazno aromatizada con especerías tradicionales como la canela y la pimienta dulce la cual se la realiza cocinado todo hasta que tome una consistencia tipo colada, se la sirve generalmente en carnaval,



ya que al ser realizada con capulí es una bebida de temporada, se la puede tomar fría o caliente según el gusto de cada persona.

Cuchichaquis.

Un tipo de envuelto variación de los famosos chachis o chaquis elaborados a base de maíz y cerdo y envueltos en hojas de achira y luego se los cocina a baño maría.

### **2.3 Revisión de los métodos de cocción típicos y los de vanguardia.**

Los métodos de cocción de la cocina tradicional también han venido experimentando una serie de cambios con los avances tecnológicos cada día se puede ver menos los fogones de leña y carbón donde se preparaban antiguamente los platos típicos pero todavía se conservan muchos hasta la actualidad.

Entre los más comunes tenemos:

Cocción en olla de barro.

Cocción lenta en olla de barro utilizando como energía leña, carbón o gas aportando un sabor a las preparaciones, esto se realiza generalmente en un medio húmedo utilizado generalmente en caldos sopas y fondos.

En horno de leña.

Hornos tradicionales que funcionan a leña que se deja calentar por varias horas y el material del que esta echo el horno hace que conserve el calor para una cocción larga. Estos hornos son muy tradicionales en la elaboración de panes y hornado de chancho.

Ollas tamaleras (vaporeras).

Es un método que ha cambiado pero conserva el mismo principio antiguamente se improvisaba una vaporera en ollas de barro colocando las tuzas del cholo en la base de la olla con agua para cocinar platos como los tamales, chumales, cuchichaquis, en la actualidad se utilizan ollas tamaleras para realizar estas preparaciones, las que funcionan como vaporeras enormes de hasta 2 pisos dependiendo de sus necesidades.

Cocción a la brasa.

Método en el que se utiliza el carbón como combustible muy utilizado hasta la actualidad en nuestra provincia en la preparación de cuyes y carnes asadas. Es muy



tradicional que en cada hogar cuencano exista un “cangador” que se utiliza para asar los cuyes que no es más que un palo ancho y con punta en el cual se inserta el cuy para que sea asado dando vueltas.

Actualmente en nuestra provincia existe un boom de locales que ofrecen pollos al carbón siendo muy apetecidos por la comunidad ya que son una opción muy económica y deliciosa.

Chaspado (sopleteado).

Consiste en utilizar un soplete que funciona conectado a un cilindro de gas licuado para chaspar (tostar, asar) los pelos del cerdo y elaborar las famosas cascaritas.

Resulta muy pintoresco ver en las calles de nuestra ciudad ver como se “sopletean” a los chachos además de que el resultado de las cascaritas es maravilloso único en nuestro país y buscado por muchos turistas.

En tiesto.

Cocción en tiesto de barro donde se preparan generalmente tortillas de maíz, es muy común de ver en los mercados de nuestra provincia como en Gualaceo y paute cocinando deliciosa tortillas de maíz en los tiestos de barro.

En paila de bronce.

Utilizada para la preparación sancocho y fritada cuencana además de algunos tipos de dulces tradicionales.

Métodos de cocción de vanguardia.

Sous vide.



Cocción lenta que se realiza a temperaturas bajas y constante de productos empacado al vacío ideal para obtener mejor los sabores del productos, son baños maría donde circula el agua para que no haya variaciones de temperatura. Myhrvold, 48.

Olla de presión controlada.

Ollas de presión donde se mantiene controlada la presión en su interior recomendado en la elaboración de fondos por que concentra mejor los sabores. Myhrvold, 30.

Hornos de convección.

Hornos que combinan calor húmedo y calor seco según la necesidad de la preparación además de circular mejor las temperaturas para temperaturas más homogéneas. Myhrvold, 38.

Vaporeras eléctricas.

Equipo eléctrico utilizado para cocciones al vapor con reloj incorporado para medir el tiempo de cocción.

Sopletes.

Gratinadores portátiles, funcionan con butano o propano, pueden ser utilizados para marcar cortes de carne. Myhrvold, 14.

Hornos microondas.

Horno que funciona por medio de ondas electro magnéticas que hace que las moléculas de agua vibren y se calienten. Myhrvold, 42.

## **2.4 Cuadro de comparación**

Métodos tradicionales y métodos de cocina de vanguardia



Métodos de elaboración tradicional	Métodos de elaboración de vanguardia
Macerar: transmitir sabores por contacto prolongado de tiempo entre si	Maceración osmótica: maceración por osmosis en empacadora al vacío acelerando el proceso de trasmisión de sabores Maceración en sifón: maceración por medio de presión en sifón por medio de co2
Cocción en olla de barro: cocción que se realiza en olla de barro que aporta sabores específicos	Cocción en olla de presión: cocción por medio de presión controlada que acelera el tiempo de cocción.  Sousvide: cocciones a bajas temperaturas y empacadas al vacío ideales para conservar mejor los sabores.  Ollas lentas: ollas eléctricas diseñadas para cocinar por largo tiempo a bajas temperaturas
Ollas tamaleras: ollas utilizadas para cocinar al vapor	Vaporeras eléctricas: equipo para cocinar al vapor controlado el tiempo de cocción  Hornos combi: hornos donde se controla la humedad interna y se mezcla calor seco y húmedo para obtener mejores resultados
Cocción a la brasa: cocción que se realiza al carbón muy utilizado para elaboración de cuyes y carnes asadas	Hornos combi: hornos donde se controla la humedad interna y se mezcla calor seco y húmedo para obtener mejores resultados  Sopletes: gratinadores portátiles que funcionan a base de butano o propano
Chaspado: tostar, quemar los pelos del cerdo utilizando fuego.	Sopletes: gratinadores portátiles que funcionan a base de butano o propano
Tiesto utilizado para tostar o preparar elaboraciones como tortillas.	Hornos combi: hornos donde se controla la humedad interna y se mezcla calor seco y húmedo.



<p>En paila de bronce: Utilizada para la preparación sancocho y fritada cuencana además de algunos tipos de dulces tradicionales.</p>	<p>Cocción en olla de presión: cocción por medio de presión controlada que acelera el tiempo de cocción.</p> <p>Cocción en olla de presión: cocción por medio de presión controlada que acelera el tiempo de cocción.</p> <p>Hornos combi: hornos donde se controla la humedad interna y se mezcla calor seco y húmedo para obtener mejores resultados.</p>
<p>Helados de paila: helados que se realizan en paila de bronce ya que trasmite mejor el calor.</p>	<p>Máquina de helados: equipo eléctrico que facilita la preparación de helados sorbetes y granizados.</p> <p>Nitrógeno líquido: ayuda a congelar rápidamente preparaciones.</p>
<p>Horno de leña: Hornos tradicionales que funcionan a leña que se deja calentar por varias horas y el material del que esta echo el horno hace que conserve el calor para una cocción larga.</p>	<p>Hornos combi: hornos donde se controla la humedad interna y se mezcla calor seco y húmedo para obtener mejores resultados.</p>

Tabla 1

Cuadro: Gonzalo Amoroso

### CAPÍTULO 3

#### **Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia en quince recetas de cocina típica del Azuay.**



### 3.1 Fichas Técnicas y Mise en place

Para el siguiente trabajo de investigación es necesarios utilizar una correcta organización dentro de la cocina por lo que gran parte de un perfecto terminado final es elaborar una excelente mise in place que nos permita tener todo en su sitio al momento de preparar cada platillo además nos ayuda a minimizar errores que se puedan cometer el rato de comenzar las preparaciones.

Por otro lado el utilizar una ficha técnica adecuada nos ayuda a estandarizar procesos y poder realizarlos de una manera más eficiente como profesionales en el mundo gastronómico, bien elaborada una ficha técnica cualquier profesional la puede seguir.

En el siguiente proyecto se utilizó el siguiente formato

FICHA TECNICA	INGREDIENTES	UC	C.NET A	REND . EST	PRECIO U	PRECI O C.U
CANT. PRODUCIDA						0,00
NRO. DE PORCIONES						0,00
TECNICAS				FOTO		

Tabla 2

Cuadro: Universidad de Cuenca

#### 3.1.1 Mote pata elaborado con distintas técnicas.

Proceso creativo



En la elaboración de este mote pata se hizo una revisión de los métodos de cocción tradicionales para cambiarlos con los de cocina de vanguardia y no alterar el producto final.

Se realizó una maceración al vacío al tocino con aceite de color, orégano y una gota de humo líquido para aportar ese toque ahumado al tocino logrando que se concentren más los sabores.

Tostamos la pepa dentro de un horno combi retirando la humedad del interior

Se realizó un fondo en olla de presión con el cuero de cerdo

Y otro fondo con la carne en olla lenta por 6 horas controlando la temperatura de la olla.

Por último se prepara un refrito con el tocino marinado más el chorizo rojo y se le agrega fondo de cuero y fondo de carne el mote la cuchicara y la leche licuada con la pepa.

El plato terminado en sabor y presentación es el mismo que se sirve tradicionalmente únicamente varía en la aplicación de métodos de vanguardia que realzan el sabor de cada uno de los productos utilizados

Equipos utilizados:

- Máquina de vacío
- Termómetro de sonda
- Olla lenta
- Olla de presión
- Túrmix
- Horno combi



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: MOTE PATA</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Cebolla y ajo picada en brunoise Tocino y cebolla empacado al vacío	Mote Pata cocinado con distintos métodos de elaboración	El plato terminado conserva el sabor tradicional del mote pata potenciando el sabor del refrito con el tocino



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA		MOTE PATA					FECHA 20/042015
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NET A	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U	
250	carne de cerdo	gr	250	100%	7,00	1,75	
250	cuchicara(cuero de cerdo)	gr	250	100%	6,00	1,50	
100	longaniza	gr	100	100%	6,00	0,60	
100	tocino	gr	100	100%	5,00	0,50	
1000	mote cocinado	gr	1000	100%	2,00	2,00	
250	leche	ml	250	100%	0,80	0,20	
50	aceite de color	ml	50	100%	2,50	0,25	
50	manteca de cerdo	gr	50	100%	3,50	0,18	
5	dientes de ajo	gr	30	100%	4,50	0,02	
50	pepa de zambo	gr	47,5	95%	7,00	0,35	
100	nata o crema	ml	100	100%	0,80	0,32	
100	cebolla paiteña	gr	90	90%	2,00	0,20	
100	cebolla vitalicia	gr	90	90%	2,00	0,20	
5	pimienta	gr	5	100%		0,05	
30	sal	gr	30	100%		0,05	
5	comino	gr	5	100%		0,05	
CANT. PRODUCIDA			2447,5 gr				
CANT. PORCIONES		12	DE 203 gr		COSTO PORCION	0,68	
<b>TECNICAS</b>					<b>FOTO</b>		
<p>Preparar un fondo en olla de presión con el cuero cebolla y comino.</p> <p>Preparar fondo con la carne del cerdo más cebolla y orégano.</p> <p>Tostar la pepa en el horno combi a 0%de humedad 200 grados.</p> <p>Marinar por presión osmótica el tocino con el aceite la manteca</p> <p>Orégano y dos gotas de huno líquido.</p> <p>Preparar un refrito con la el tocino y el aceite anterior más las cebolla el ajo y el fondo de carne.</p> <p>Agregar el mote la pepa licuada con leche y la nata.</p> <p>Añadir la longaniza previamente dorada en un sartén</p>							



### 3.1.2 Locro de papas con cuero

#### Proceso creativo

En este plato lo más importante es el sabor y la textura del cuero de cerdo es por eso que se decidió hacerlo empacado al vacío y por varias horas es una cocción lenta en donde el cuero aporta un sabor más concentrado.

Se improvisó un thermocirculador utilizando una olla lenta y un termómetro de sonda por el cual se controló la temperatura de cocción que fue de 70 grados para que se mantenga estable la cocción por aproximadamente 14 horas lo que ayuda en la calidad del producto final. El tiempo de cocción puede variar según la edad del cerdo y el grado de dureza del cuero pero al final brindara un sabor con unos jugos exquisitos para le elaboración de esta sopa.

al final se elabora un refrito con cebolla aceite de achiote y se coloca las papas peladas, el caldo del cuero, el cuero y la leche .

#### Equipos utilizados.

- Empacadora al vacío.
- Olla lenta.
- Termómetro de sonda.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: LOCRO DE PAPAS CON CUERO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Cebolla y ajo picado en brunoise Papas peladas y cortadas en dados Cuero limpio y retirado la grasa  Cuero empacado al vacío Pepa tostada	Papas con cuero cocinado al vacío en sous vide a 70 grados	Se puede reducir el tiempo de cocción si se lo realiza en olla de presión introduciendo el cuero empacado al vacío Se puede sustituir la pepa por maní



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
100	cuero de cerdo	gr	100	100%	6,00	0,60
100	papas	gr	90	90%	0,80	0,08
20	cebollín	gr	18	90%	2,00	0,04
25	aceite	ml	25	100%	2,50	0,06
50	leche	ml	50	100%	0,80	0,04
10	pepa	gr	8	95%	7,00	0,07
5	ajo	gr	5	100%	4,50	0,02
5	sal	gr	5	100%		0,05
5	Pimienta	gr	5	100%		0,05
CANT. PRODUCIDA			306			1,02
CANT. DE PORCIONES	1	DE	306gr		COSTO PORCION	1,02
<b>TECNICAS</b>				<b>FOTO</b>		
<p>Cocinar al vacío el cuero de chanco con orégano y cebolla y 50 ml de agua por 4 horas a baño maría o sous vide a 70 grados.</p> <p>Hacer un refrito con el aceite y la cebolla añadir las papas y agua. Cuando estén cocinadas las papas añadir la pepa licuada con la Leche y la preparación empacada al vacío.</p>						



### **3.1.3 Troncha de Gualaceo.**

Proceso creativo.

En la Troncha de Gualaceo se decidió utilizar el método de maceración osmótica Para acelerar el proceso de maceración y dejando sabores intensos en la carne.

Luego utilizamos una cocción rápida en olla de presión durante una hora y media Y los servimos acompañado de unas lentejas cocinadas y salteadas con manteca Negra de cerdo.

Equipos a utilizar.

- Empacadora al vacío.
- Olla de presión.
- Termómetro digital.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: TRONCHA DE GUALACEO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Salón limpio y sin venas	Troncha de res macerada  por presión osmótica en empacadora al vacío	Se puede cambiar la carne de res por carne de cerdo Se puede acompañar con lentejas salteadas en manteca de chancho



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA TRONCHA DE GUALACEO FECHA 27 DE MARZO DE 2015							
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U	
1000	salón de res	gr	1000	100%	6,50	6,50	
100	vinagre	ml	100	100%	3,50	0,35	
50	pulpa de tomate de chupar	gr	50	100%	4,50	0,23	
10	ajo	gr	10	100%	4,50	0,05	
10	sal	gr	10	100%		0,05	
5	pimienta	gr	5	100%		0,05	
CANT. PRODUCIDA	1175					7,22	
NRO. DE PORCIONES	6	DE	195,83 gr	COSTO PORCION	1,20		
TECNICAS							
Bridar el salón. Marinar el salón por presión osmótica en empacadora al vacío con el ajo, vinagre, sal, pimienta y la pulpa del tomate. Cocinar en olla de presión por 1hora y media hasta q se formen hilos En la parte exterior.							



### 3.1.4 Sancocho Cuencano marinado en sifón y cocinado en olla de presión.

#### Proceso creativo

Comparando los métodos de cocción de un sancocho tradicional se decidió aplicar marinación por medio de un sifón en donde introducimos la carne de cerdo en trozos más la marinada típica del sancocho tapamos y ponemos una carga de CO<sub>2</sub>.

Esto colocamos en una olla de presión y cubrimos con agua tapamos y ponemos a cocinar.

#### Equipos utilizados.

- Sifón.
- Olla de presión.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: SANCOCHO CUENCANO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Costilla de cerdo picada. Carne de cerdo picada en cubos de 4	Sancocho cuencano marinado en sifón	se lo puede realizar en olla de Presión.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

SANCOCHO FICHA TECNICA CUENCANO						
			FECHA 27 DE MARZO DE 2015			
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	costilla de cerdo	gr	500	100%	6	3
500	carne de cerdo con grasa	gr	500	100%	6,5	3,25
20	comino	gr	20	100%	3	0,06
40	ajo	gr	40	100%	4,5	0,18
20	sal	gr	20	100%		0,05
10	pimienta	gr	10	100%		0,05
CANT. PRODUCIDA		1090				6,59
NRO. DE PORCIONES				4 DE	272,5 gr	COSTO PORCION 1,65
TECNICAS						
<p>Cortar la carne en trozos de 5 cm aproximadamente eh introducir dentro del sífon.</p> <p>Preparar un adobo con la sal, pimienta, comino, y ajo, poner en el sífon.</p> <p>Cerrar el sífon y colocar una carga de c02 y dejar por unos 10 min.</p> <p>Sacar el gas, abrir y llevar a cocción una paila en con suficiente agua hasta que reduzca y la carne este jugosa a 70 grados en su interior.</p>						



### **3.1.5** Lengua de res macerada por presión osmótica en chicha de jora.

#### Proceso creativo

En la lengua se decidió trabajar con varias técnicas.

Primero se marino la lengua por presión osmótica en chicha de jora y sal pimienta

Se escaldo la lengua para retirar la parte dura.

Se empaco al vacío.

Se cocinó la carne en una olla lenta controlada la temperatura por 48 horas

#### Equipos utilizados

- Empacadora al vacío
- Olla lenta
- Termómetro digital de sonda
- Mixer



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: LENGUA DE RES EN SALSA DE PEPA</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Lengua pre cocida y limpia. Pepa tostada.  Cebolla blanca picada en brunoise.	Lengua marinada en chicha de jora marinada al vacío por presión osmótica en salsa de pepa	Limpiar correctamente la lengua. Dar unos golpes para ablandar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA		LENGUA DE RES CON PEPA		20 de marzo		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
1000	lengua de res	gr	900	90%	6,50	6,50
200	chicha fermentada	ml	500	100%	3,00	3,00
5	sal de nitro	gr	100	100%	1,00	0,01
20	ajo	gr	20	100%	4,50	0,09
20	jugo de limón	ml	20	100%		0,10
5	pimienta en grano	gr	5	100%		0,05
200	pepa	gr	200	90%		1,80
500	leche	ml	30	100%		0,40
CANT. PRODUCIDA			1580gr	9,90		
NRO. DE PORCIONES		8 de	197,5	COSTO PORCION		1,23
TECNICAS				FOTO		
<p>Hervir en agua el ajo, sal, pimienta. Mezclar con la chicha de jora. Mezclar la lengua con el adobo y colocar en la empacadora de vacío. Marinar por presión osmótica. Cocinar en olla de presión por 2 horas.</p>						



**3.1.6** Patas de chancho empacadas al vacío, cocinadas sousvide y luego emborrajadas.

Proceso creativo.

Empacamos las patas de cerdo al vacío con suficiente líquido y cebollín.

Se cocinaron en olla lenta por aproximadamente 18 horas a una temperatura de 70 grados.

Cuando estuvo la piel y carne muy suaves se picó finamente y se formaron unas croquetas con la masa para emborrajear.

Se realizó una fritura profunda.

Equipos utilizados.

- Empacadora de vacío.
- Olla lenta.
- Termómetro de sonda.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: PATAS DE CERDO EMBORRAJADAS</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Patas de cerdo limpias. Cebolla picada en mirepoix. Harina pesada.	Emborrajado de patas de cerdo cocinadas al vacío.	Aprovechar la gelatina que tiene las patas para mejorar el sabor.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA	PATAS DE CHANCHO	FECHA	23 DE MARZO	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA			
500	patas de chancho	gr	200	40%	4,00	2,00
1	huevo	u	90	90%	0,15	0,15
100	agua mineral	ml	100	100%	0,50	0,05
200	harina	gr	200	100%	1,00	0,20
100	cebolla	gr	90	90%	2,00	0,20
5	sal	gr	5	100%		0,05
5	pimienta	gr	5	100%		0,05
5	orégano	gr	5	100%		0,05
300	aceite	gr	300	100%	2,50	0,75
CANT. PRODUCIDA			795gr	COSTO PORCION		
NRO. DE PORCIONES		De 8	100gr	0,44		
TECNICAS				FOTO		
Empacar las patas de cerdo con 100ml de agua, cebolla. Cocinar al vacío controlado la temperatura que no sobre pase 70 Grados por 48 horas.  Preparar la masa para emborrajear Llevar a fritura profunda.						



**3.1.7**Cuy de Ricaurte en horno combi terminado con soplete de propano y servido con papas y ají de huevo.

Proceso creativo.

Al ser el cuy un plato donde la característica es la textura del cuero se trato de conservar en la más posible este platillo.

Primero se adobo al cuy con los aliños correspondientes.

Después se programó el horno combi en las siguientes características:

- 15 minutos 180 grados 40% de humedad
- 15 minutos 180 grados 20 % de humedad
- 20 minutos 200 grados 0 % de humedad

Y terminamos el proceso con un soplete de propano.

Equipos Utilizados.

- Horno combi.
- Soplete de propano.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: CUY ASADO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Cuy pelado y limpio y adobado. Cebolla y ajo licuados.	Cuy asado en horno combi a varias temperaturas y terminado con soplete de Propano.	Revisar que no se pase la cocción del cuy. tomar en consideración el tamaño del cuy para su tiempo de preparación. Marinar por unas tres horas al cuy.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA		CUY ASADO		20 DE ABRIL		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
1	Cuy	gr	1000	100%	8,00	8,00
10	Comino	gr	10	100%		0,05
100	cebolla paitaña	gr	90	90%	2,00	0,20
15	Ajo	gr	15	80%	4,50	0,07
50	aceite de color	ml	50	100%	2,50	0,13
200	papas	ml	180	80%	1,00	0,20
90	huevo	gr	90	100%		0,15
10	Sal	gr	10	100%		0,05
5	pimienta	gr	5	100%		0,05
CANT. PRODUCIDA				1450	8,89	
NRO. DE PORCIONES				2 De 725	COSTO PORCION 4,45	
TECNICAS				FOTO		
Preparar una marinada con la cebolla el ajo. Marinar al cuy por unas dos a tres horas o en empacadora al vacío. Horno combi 15 min 180 grados húmeda del 60 %. Horno combi 15 min 180 grados humedad del 20 %. Horno combi 10 min 200 grados sin humedad. Chaspear con soplete de propano						



### **3.1.8** Carnes asadas con mote pillo.

Proceso creativo.

Filetear la carne y adobar.

Luego introducir en una bolsa con aceite y manteca de cerdo y dos gotas humo líquido.

Cerrar la funda de ziplock.

Llevar a cocción en olla lenta por 40 minutos a 60 grados (confitado), luego marcar en una parrilla con soplete de propano (regeneración).

Mote Pillo.

Remojar el maíz.

Cocinar en olla de presión.

Empacar el maíz cocinado con huevo, cebollín, manteca de color y queso en una funda ziplock y cocinar en baño maría en el horno por 20 minutos.

Equipos utilizados.

- Empacadora al vacío.
- Soplete de propano.
- Zippat.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: CARNE ASADA DE CERDO CON MOTE PILLO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Lomo de cerdo limpio. Y empacado al vacío con manteca. Mote retirado la semilla y procesado.	Carne de cerdo confitada al vacío y terminada la cocción al grill con cremoso de mote pillo.	Tener cuidado de no secar mucho la carne. retirar la semilla del mote.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA		CARNE ASADA CON MOTE PILLO		FECHA	20 DE MARZO	
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	Carne	gr	500	100%	6,50	3,25
10	dientes de ajo	gr	10	100%	4,50	0,05
200	Mote pelado	gr	1	100%	1,80	0,00
4	Huevos	gr	360	100%	0,15	0,60
50	Aceite de color	ml	50	100%	2,50	0,25
50	Cebollín	gr	50	100%	1,50	0,08
10	Sal	gr	10	100%		0,05
10	Comino	gr	10	100%		0,05
10	Pimienta	gr	10	100%		0,05
CANT. PRODUCIDA				1005	4,37	
NRO. DE PORCIONES		3	De 335	COSTO PORCION		1,46
TECNICAS				FOTO		
<p>Confitar la carne al vacío con aceite y manteca. Por media hora a 60 grados</p> <p>Cocinar el mote en olla de presión, procesar y preparar el cremoso.</p> <p>Marcar la carne con un soplete en la parrilla.</p> <p>Empacar en una funda de Zimplock el mote los huevos el aceite y el cebollín y llevar a cocción a baño maría al horno.</p>						



### 3.1.9 Helado de yaguana con nitrógeno.

Proceso creativo.

Elaborar un litro de yaguana del método tradicional.

Poner la yaguana en la máquina de helados .

Cuando se esté formando el helado añadir el nitrógeno para acelerar el proceso.

Formar un crocante con glucosa en una placa de silicona y llevar al horno hasta que se forme el crocante.

Equipos utilizados.

- Máquina de helados
- Horno convencional
- Tanque de nitrógeno
- Zilpat



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: HELADO DE YAGUANA</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Piña picada en brunoise. Lamibar de especias. Pulpa de frutas procesada.	helado de yaguana con nitrógeno	se lo puede elaborar de la forma tradicional en la paila pero remover con cuchara de Madera. Congelar el tambor de la máquina de helados



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA	HELADO DE YAGUANA	UC	20 DE ABRIL	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	azúcar	gr	500	100%	0,50	0,50
150	Almidón de achira	gr	150	100%	0,75	0,25
1000	agua	ml	1000	100%		
20	Especerías dulces	gr	20	100%		20
100	Pulpa de piña	gr	100	100%	4	0,40
150	Jugo de naranja	ml	150	100%	3	0,45
100	Pulpa de naranjilla	gr	100	100%	3	0,30
200	Reducción de ataco	ml	200	100%	2,50	0,50
2000	nitrógeno	gr	2000	100%	3	6
CANT. PRODUCIDA			1000			8.60
NRO. DE PORCIONES		De 10	100gr		COSTO PORCION	0,86
TECNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Elaborar la yaguana por método tradicional</li><li>- Colocar en la máquina de helados</li><li>- Agregar el nitrógeno en la maquina hasta que se forme el helado</li></ul>						



### **3.1.10** Dulce de higos con queso.

Proceso creativo.

Empezamos elaborando el dulce de higos del método tradicional

Procesamos en un robot de cocina el dulce de higos hasta formar un puré.

Preparamos una espuma de quesillo en sifón.

Elaboramos un crocante de parmesano en un silpat en el horno.

Equipos a utilizar.

- Sifón.
- Robot de cocina.
- Placa de silicona.
- Horno.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: DULCE DE HIGOS CON QUESO</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Higos desaguados por dos días. Quesillo procesado.	Dulce de higos con cremoso de queso en sifón y crocante de higo.	Se puede utilizar queso crema. si no se tiene sifón se puede realizar un cremoso en la batidora.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA		DULCE DE HIGOS		20 DE ABRIL		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
1000	higos	gr	1000	100%	2	2
2	panelas negras	un	2	100%	2,5	5
10	canela	gr	10	100%		0,05
2	cargas de sifon	un	2	100%	3	6
500	quesillo	gr	500	100%	3	1,5
CANT. PRODUCIDA				1514	14,55	
NRO. DE PORCIONES		15 DE	100.93	COSTO PORCION		0,97
TECNICAS				FOTO		
Cocinar por una hora los higos y desaguar un día más. Cocinar los higos con la panela y especias selladas en frasco por una hora. Preparar un puré con un procesado. Elaborar una espuma de queso con sifón						



### 3.1.11 Caldo de charqui.

Proceso creativo.

Después de revisar el método de cocción tradicional tenemos dos opciones de deshidratar la carne la una en microondas por intervalos de tiempo o en un horno combi con cero por ciento de humedad a 60 grados por un tiempo determinado.

Aquí trabajamos por un tiempo de 6 horas obteniendo un muy buen resultado.

Luego hidratamos la carne con agua y en microondas en intervalos de tiempo

Y elaboramos el caldo de la manera tradicional.

Equipos utilizados.

- Horno combi.
- Microondas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: CALDO DE CHARQUI</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Carne de cerdo fileteada. Papas peladas y picadas. Cebolla picada en brunoise.	Caldo de charqui deshidratado en horno combi.	Cuidar que la temperatura de deshidratación sea la correcta Que no sobrepase los 70 grados.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA	CALDO DE CHARQUI	FECHA	20 DE ABRIL	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA			
100	Carne de cerdo	gr	100	100%	6,00	0,60
25	cebolla	gr	20	90%	1,00	0,03
100	papa	gr	80	80%	1,00	0,10
200	leche	ml	200	100%	0,80	0,16
10	achiote	ml	10	100%	2	
CANT. PRODUCIDA			410			0,89
NRO. DE PORCIONES	2		205		COSTO PORCION	0,44
TECNICAS				FOTO		
Deshidratar la carne en horno combi a 60grados por 7 horas. Preparar un refrito con la cebolla y agregar las papas peladas. Hidratar en el microondas la carne por unos dos minutos. Añadir la carne al refrito y colocar la leche y un poco de agua.						



### 3.1.12 Quimbolitos.

Proceso creativo.

Para esto utilizamos una famosa técnica de Ferrán Adrià en la que elabora una torta en microondas.

Elaboramos la masa con un método tradicional con la diferencia de que se prepara con las pasas, el anís y el aguardiente una preparación envasado con tapa hermética y en olla de presión para obtener un aguardiente aromatizado.

Preparamos los Quimbolitos y los cocinamos en el micro ondas forrados con papel film humedecido para que no se quemé las hojas.

Equipos utilizados.

- Horno microondas.
- Olla de presión.
- Batidora amasadora.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: QUIMBOLITOS</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Producto pesados Yemas y claras separadas Hojas limpias	Quimbolitos en microondas	Envolver el quimbolito en papel film húmedo antes de cocinar en el micro para que no se quemé la hoja



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA		QUIMBOLITOS		20 DE ABRIL		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	Harina de Maíz	gr	500	100%	1,40	0,70
200	Mantequilla	gr	200	100%	1,70	0,34
5	Huevos	un	5	100%	0,15	0,75
250	Azúcar	gr	250	100%	1,25	0,31
200	Quesillo	gr	200	100%	3,00	0,60
25	Maicena	gr	25	100%	1,00	0,03
100	Pasas	gr	100	100%	1,25	0,13
15	Hojas de achira	un	15	100%	0,05	0,75
1	Copa de punta anisada	un	1	100%		0,05
25	Polvo de hornear	gr	25	100%		0,20
CANT. PRODUCIDA			1305			3,85
NRO. DE PORCIONES		15	DE 90 gr	COSTO PORCION		0,26
TECNICAS				FOTO		
<p>Batir la mantequilla, yemas y azúcar a blanco. Añadir el quesillo majado y el licor de pasas. Añadir la harina tamizada con la maicena y el polvo de hornear. Agregar las claras batidas a punto de nieve. Añadir una cucharada en la hoja de achira y cocinar en el microondas o en horno combi a baño maría o en vaporera eléctrica</p>						



### **3.1.13 Chicha de jora**

En la chicha de jora se decidió hacer una bebida refrescante para lo que no se dejó fermentar mucho la chicha para obtener un sabor más agradable

Para elaborar una soda por medio de un sifón para carbonatar gracias a la acción del  $\text{CO}_2$ .

Equipos utilizados.

- Sifón.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: CHICHA DE JORA</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Harina de jora pesada. Piña picada en macedonia. Almibar de especias dulces.	Soda de chicha de jora.	No dejar madurar mucho la chicha para tener un sabor más agradable.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA	CHICHA DE JORA	UC	20 DE ABRIL	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	Maíz de jora	Gr	500	100%	1,5	0,75
1	panela	Un	1	100%	2,5	2,5
6	Naranjillas	un	6	100%	0,5	0,5
200	Pulpa de Piña	gr	200	100%	1,5	1,5
5	canela	gr	5	100%		0,05
4	Cargas de Co2	un	2	100%	1,5	6
CANT. PRODUCIDA			2000			11,3
NRO. DE PORCIONES			10 DE 200	COSTO PORCION		1,13
TECNICAS				FOTO		
<p>Moler la jora y poner un galón de agua más las especerías</p> <p>Añadir la piña y las naranjillas y hervir por una hora.</p> <p>Añadir la panela diluida.</p> <p>Introducir en un cántaro borracho.</p> <p>Fermentada la chicha colocar en el sifón y añadir el Co2.</p>						



### **3.1.14 Pucha perro**

#### Proceso creativo

Mi propuesta para esta bebida tradicional es elaborar un postre en donde se respete el sabor pero que los comensales puedan disfrutarlo sin pepas.

Se elaboró la pucha perro envasando los ingredientes en un frasco sellado y llenado al tope con agua y se cocina sumergiéndole en una olla de presión emulando una cocción al vacío.

Se preparó un coulis de capulí para preparar un caviar falso para acompañar el postre

#### Equipos utilizados

- Mixer
- Olla de presión



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: PUCHAPERRA</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Capulí procesado Duraznos pelados Sagu hidratado	Puchaperra cocinado en frasco al vacío en olla de presión con caviar de capulí	el sagú tiene que estar muy bien cocinado

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TECNICA PUCHAPERRA		FECHA		20 DE ABRIL		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
5	duraznos	un	5	90%	0,20	1,00
500	capulí	Gr	450	80%	2,70	1,35
500	azúcar	Gr	500	100%	1,25	0,63
5	canela	Gr	5	100%		0,05
100	Sagú	Gr	50	100%	2,00	0,10
5	Clavo de Olor	Gr	5	100%		0,05
CANT. PRODUCIDA				1015gr	COSTO 3,18	
NRO. DE PORCIONES	8	DE	126gr			
<b>TECNICAS</b>						
Pelar el durazno y sacar las semillas de 100Gr de capulí y procesar. Remojar el sagú por 6 horas y cocinar con la pulpa de Capulí para formar un caviar falso. En un frasco de vidrio sellado colocar el capulí con pepa y el durazno agua y las especias con el azúcar y Cocinar dentro de una olla de presión por una hora. Servir acompañado del caviar falso de capulí.						



### **3.1.15 Cuchi chaquis**

Proceso creativo.

Empacar al vacío la carne con la cebolla y el aceite.

Moler el maíz y mezclar con la manteca el fondo de carne y los huevos.

Agregar el quesillo.

Preparar un refrito con la mezcla de la carne cocinada al vacío.

Amar los envueltos y cocinar en una vaporera eléctrica.

Equipos utilizados.

- Vaporera eléctrica.
- Empacadora al vacío.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

<b>RECETA: CUCHICHAQUIS</b>		
<b>MISE EN PLACE</b>	<b>PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>OBSEVACIONES</b>
Carne de cerdo limpio y picado en dados. Hojas de achira limpias. Cebolla picada en brunoise. Harina y manteca pesada.	Cuchichaquis en vaporera Eléctrica.	Se los puede hacer solo de Queso.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMIA**

FICHA TECNICA		QUCHICHAQUI	FECHA	20 DE ABRIL		
C.BRUTA	INGREDIENTES	UC	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U
500	Maíz	gr	500	100%	1,50	0,75
5	Huevos	un	450	100%	0,15	0,75
100	Manteca de Puerco	gr	100	100%	3,50	0,35
100	Quesillo	gr	100	100%	3,00	0,30
10	Hoja de Achira	un	10	100%	0,05	0,50
100	Leche	gr	100	100%	0,80	0,08
200	Carne de Cerdo	gr	200	100%	6,50	1,30
100	Cebolla	gr	90	90%	1,00	0,10
25	Aceite de Color	gr	25	100%	2,50	0,13
CANT. PRODUCIDA				1575	4,26	
NRO. DE PORCIONES		15 gr	DE105	COSTO PORCION		0,28
TECNICAS				FOTO		
<p>Empacar al vacío la carne picada y cocinar al vacío por 45 minutos. Moler la harina y mezclar con el fondo de la carne los huevos y la manteca</p> <p>Agregar el quesillo. Preparar un refrito con la carne preparada y la cebolla. Colocar una cucharada de la masa y el refrito en el centro. Cocinar en vaporera eléctrica, colocando tusas de choclo en la base.</p>						





### 3.2.1 Tabulación de Resultados

NOMBRE: Emborrajados de patas de cerdo

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

4	4	4	4	4	Total : 4
---	---	---	---	---	-----------

2. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

5	4	4	4	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------

3. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

5	4	4	4	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------

4. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

4	4	4	5	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------



NOMBRE: Lengua con salsa de pepa

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

5	4	3	5	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------

1. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

5	4	4	4	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------

2. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

5	4	4	5	4	Total : 4,4
---	---	---	---	---	-------------

3. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

5	4	4	4	4	Total : 4,2
---	---	---	---	---	-------------



NOMBRE: Soda de chicha de jora

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

4	4	4	5	5	Total : 4,4
---	---	---	---	---	-------------

1. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

5	4	4	5	5	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------

2. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

5	5	5	5	5	Total : 5
---	---	---	---	---	-----------

3. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

5	5	5	5	5	Total: 5
---	---	---	---	---	----------



NOMBRE: Carne de Cerdo con Mote pillo

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

5	4	3	4	5	Total 4,2
---	---	---	---	---	-----------

2. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

5	5	4	5	5	Total : 4,8
---	---	---	---	---	-------------

3. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

4	5	4	5	5	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------

4. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

4	4	5	5	5	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------



NOMBRE: Higos con queso

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

4	4	4	5	3	Total : 4
---	---	---	---	---	-----------

2. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

4	4	4	5	5	Total : 4,4
---	---	---	---	---	-------------

3. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

4	4	4	5	5	Total : 4,4
---	---	---	---	---	-------------

4. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

4	4	5	5	5	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------



UNIVERSIDAD DE CUENCA

NOMBRE: Puchaperra

FECHA: 23 de marzo

Tomando en consideración, que la calificación va de la siguiente manera:

1	MUY MALO
2	MALO
3	REGULAR
4	SATISFACTORIO
5	MUY SATISFACTORIO

1. Del 1 al 5 califique la presentación del plato. ( )

5	5	5	4	4	Total :4,6
---	---	---	---	---	------------

2. Del 1 al 5 califique las texturas del plato. ( )

4	5	5	5	5	Total : 4,8
---	---	---	---	---	-------------

3. Del 1 al 5 el sabor del plato. ( )

5	4	4	5	5	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------

4. Comparando el sabor con los métodos tradicionales califique del 1 al 5 si conservan el sabor del plato tradicional. ( )

5	5	5	4	4	Total : 4,6
---	---	---	---	---	-------------



## **Conclusiones**

Luego de haber terminado esta monografía se obtuvieron las siguientes conclusiones:

El conocer las aplicaciones, variedad de equipos, que existen en la actualidad en la Cocina de Vanguardia nos presenta un nuevo enfoque más técnico de manejo de productos mejorando la calidad de los productos terminados, además de ser herramientas muy útiles en operaciones como porcionamiento, pre elaboración y elaboración.

El conocer sobre los productos y costumbres alimenticias así como los métodos de cocción tradicionales más comunes en nuestra provincia nos facilita el estudio de nuevas técnicas de cocina de vanguardia dentro de la gastronomía local.

La variedad de aplicaciones de técnicas de Vanguardia en la gastronomía de nuestra provincia puede ser innumerables únicamente usando la creatividad del cocinero.

La aplicación de técnicas de cocina de Vanguardia nos ayuda a mejorar la presentación de los platos al darle toques más artísticos al montaje de los mismos.

La gastronomía de vanguardia aplicada a la cocina del Azuay nos permite resaltar más los sabores del producto que ocupamos en la elaboración de los platos.

La cocina de vanguardia es un pilar fundamental dentro de una nueva cocina en la provincia del Azuay donde se trabaja con mayor respeto hacia el producto.

Son totalmente aplicables las Técnicas de cocina de vanguardia en la gastronomía del Azuay obteniendo muy buenos resultados en cuanto a sabor, texturas, y presentación,



## Recomendaciones

Recomiendo al utilizar las diferentes técnicas siempre tratar de conservar los sabores tradicionales ya que la idea es de conservar los sabores y que no sufran cambios muy drásticos convirtiéndose en otro plato muy distinto.

Al aplicar cocina de vanguardia tener en cuenta siempre que el proceso creativo es la base de la experimentación donde surgen las ideas y los cambios.

Utilizar la inventiva para sustituir de alguna manera los equipos en el caso de contar con ellos.

Trabajar siempre respetando las normas básicas manipulación de alimentos de alimentos.

Si se trabaja con los mejores productos en calidad el producto final será el mejor.

Siempre tener en cuenta las temperaturas ideales para cada cocción.



## ANEXOS

### Documentación Fotográfica



Tocino al vacío con cebolla y humo líquido





Mote pata



Preparación del sancocho



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Patas de cerdo al vacío





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Patas de cerdo Cocinadas en sous vide





UNIVERSIDAD DE CUENCA





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Patas de Cerdo Emborrajadas

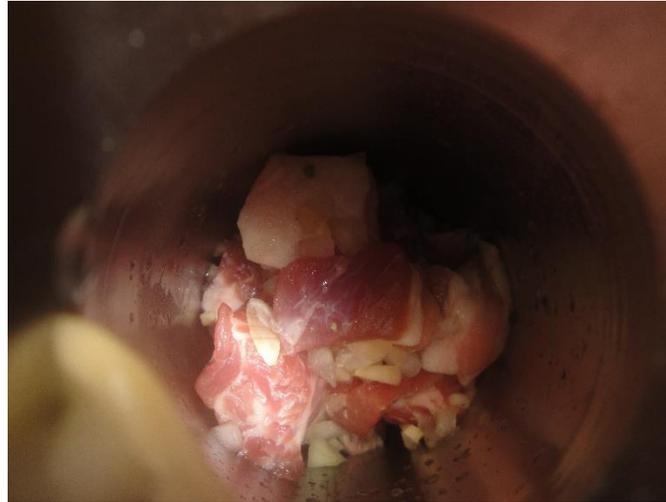


Sancocho Marinado en sifón





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Sancocho en olla de presión



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Salón de res macerado al vacío





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Troncha de Gualaceo



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Charqui elaborado en horno Combi





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Locro de Charqui





UNIVERSIDAD DE CUENCA

Puchaperra envasado y cocinado en olla de presión





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Caviar de Capuli





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Locro de papas con cuero





UNIVERSIDAD DE CUENCA



Pepa tostada en horno Combi





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## Elaboración de la soda de Chicha





UNIVERSIDAD DE CUENCA

Lengua de res cocinada a bajas temperaturas al vacío



Lomo de Cerdo Confitado





UNIVERSIDAD DE CUENCA





UNIVERSIDAD DE CUENCA

Regeneración de lomo de cerdo en grill



Lomo de cerdo con meloso de Mote pillo





UNIVERSIDAD DE CUENCA

Crocante de higo



Quimbolitos en micro ondas



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Helado de yaguana con nitrogeno



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Cuchi chaqui





UNIVERSIDAD DE CUENCA

## Cuy en horno combi





UNIVERSIDAD DE CUENCA

