



Ceviche caliente de quinua



Chef Flavio Solorzano (Perú)

Porciones: 4

Ingredientes:

3 cdas de aceite vegetal (50 ml)
30 g de ajo picado
3 cdas de ají mirasol, pasta
1 cda de ají amarillo, pasta
1 cda de pimienta negra
1 cda de comino
1 cda de palillo
350 g de quinua
100 g de yuca, rallada gruesa
2 cdas de sal
3 limones
100 g de cebolla roja juliana gruesa
2 unidades de ají mochero

Para el caldo

1 kg de huesos de pollo y gallina
10 g de jengibre en láminas
½ cebolla blanca
4 dientes de ajo pelado
¼ de zanahoria
12½ tazas de agua (3 lt)

Para la decoración

2 cdas de aceite de achiote
100 g de pechuga de pollo, deshilachada
60 g de cebolla china
30 g de tallos y hojas de culantro

Preparación:

- Para preparar el caldo cocine los huesos, la cebolla blanca, el jengibre, los dientes de ajo pelados y las zanahorias en 3 litros de agua por 1 hora.
- Cuele el caldo resultante, que debe ser de 1 litro.
- Paralelamente, lave la quinua y escúrrala.
- Ralle la yuca en la parte gruesa del rallador.
- Aplaste con fuerza el ají mochero con una hoja de cuchillo o un mortero. Realice esta acción una sola vez para que el ají no se deshaga.
- Exprima los limones.
- Prepare un rehogado con el aceite, el ajo, los ajíes mirasol y amarillo, y las especias (pimienta, comino y palillo) por 30 minutos.
- Agregue el caldo de ave que preparó anteriormente.
- Adicione la quinua y comience la cocción con la olla tapada.
- A los 10 minutos agregue la yuca.
- A los 12 minutos saltee la cebolla y agregue la quinua junto con el ají mochero previamente aplastado.
- Añada el jugo de limón.
- Continúe la cocción hasta los 14 minutos y apague.
- Caliente el aceite de achiote y saltee la pechuga en hilachas, con la cebolla china y los tallos de culantro.
- Sirva el ceviche en un plato hondo y decórelo con el salteado y las hojas de culantro.