Lomo saltado

Ingrediente para cuatro personas:

Ternera (un filete grueso)  
500 g  
Cebolla blanca o morada  
1  
Pimiento verde italiano  
1  
Tomate  
1  
Cebolleta (la parte verde)  
1  
Ají amarillo (opcionalmente una guindilla fresca)  
1  
Patata fritas para la guarnición  
Arroz de grano largo al gusto para la guarnición  
Salsa de soja un buen chorretón  
Vinagre de manzana tres cucharadas soperas

Causda limeña:

Ingrediente para

**Dificultad**

La de preparar la pasta de ají.

**Ingredientes**

600 g de papa amarilla o una buena patata vieja

200 g de atún en lata escurrido

1 aguacate en láminas

1 lima

2 cucharadas de pasta de ají amarillo (unos 45 g, mejor si es casera)

Sal

2 cucharadas de mayonesa

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

20 g de mantequilla

Sal

Pimienta recién molida

**Aceitunas de botija** o kalamata

Un poquito de cilantro o perejil

¼ de cebolla morada picada finamente (opcional)

Papa rellena

Ingrediente:

**2**

lbs de papa

Sal y pimienta

**3/4**

de taza de aceite vegetal, dividido (en 1/2 y 1/4 de taza)

**1**

cebolla picada

**2**

dientes de ajo finamente picados

**1**

cucharada de pasta de ají panca (opcional)

**1**

cucharada de pasta de tomate

**1**

libra de carne molida

**2**

huevos duros, pelados y picados gruesos

**1/2**

taza de pasas

**1/2**

taza de aceitunas negras, picadas

**2**

cucharadas de perejil picado

**1**

taza de harina

**2**

huevos batidos

Ceviche

Ingrediente:

*1 kg de pescado blanco*

*6 limas y 4 limones*

*2 cebollas moradas*

*Cilantro fresco*

*1 cdta. de ají amarillo o ají limo fresco*

*1 cdta. de sal*

*Pimienta blanca*

*Maíz cocido o choclo*

*1 boniato*

*Arroz Chaufa:*

*Ingrediente:*

• 6 cucharadas de aceite vegetal

• 2 huevos, levemente batidos

• ½ cucharadita de Sal de Mar Gourmet

• ¼ cucharadita de Pimienta Blanca Gourmet

• 2 pechugas de pollo deshuesadas, picadas en tiras

• 1 cucharada de Condimento para pollo Gourmet

• 3 cebollines, picados en rodajas finas (parte blanca y verde por separado)

• 1 cucharada de Jengibre Molido Gourmet

• ½ taza de pimentón rojo, picados en cuadraditos pequeños

• 4 taza de arroz cocido (basmati o pre graneado)

• 3 cucharadas de Salsa de Soya Gourmet

*Aeropuerto:*

*Ingrediente:*

1 kg de arroz blanco

2 cebollas  
2 dientes de ajo  
1 cucharada de kion  
1 taza de cebolla china picada  
1 pimiento picado  
100 ml de aceite ajonjolí  
200 ml de sillao  
1 cucharada de salsa de ostion  
1/2 taza de frijolito chino  
1/2 taza de fideos cocidos

Ají de gallina

Ingredientes:

▪

3 pechugas de gallina o pollo

2 huevos

1 puerro

½ rama de apio

1 cebolla

4 dientes de ajo

2 cucharadas de pasta de ají amarillo

1 lata de leche evaporada

4 panes

200 gr de arroz

1 puñado de nueces pecanas

100 gr de queso parmesano

Perejil

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Anticuado :

• 500 gramos o 1 lb. de corazón de vacuno o carne de cordero

• 1/4 taza de salsa de soya Kikkoman®

• 1/4 taza de vinagre de vino rojo

• 1/4 taza de aceite vegetal

• 1/2 cucharadita de comino en polvo

• 1 cucharada de jengibre fresco rallado fino

• 2 dientes de ajo picado fino

• 1/2 cucharada de salsa de ají picante, Tabasco o similar

Tamal Criollo :

**Ingredientes:**

1 kilo de maíz blanco pelado y remojado

½  kilo de costillar de cerdo sin hueso

2 cucharadas de ajo molido

2 cucharadas de crema de ají panca

1 cucharada de comino

1 cucharada de comino

1 cucharada de pimienta

1 cucharada de vinagre rojo

1 taza de manteca de cerdo

½ taza de cebolla picada

3 cucharadas de aceite de achiote

1 cucharada de crema de ají mirasol

½ taza de maní tostado molido

Hojas de plátano

100 gramos de aceite negras sin pepa

Sal