

# Bienvenidos a Cosecha Viva

En Cosecha Viva rendimos homenaje a la esencia de la gastronomía peruana: diversa, ancestral y vibrante. Somos más que un restaurante: somos un espacio donde la tradición y la creatividad se encuentran para ofrecerle una experiencia culinaria única y profundamente auténtica.

Desde las costas del Pacífico hasta los Andes y la Amazonía, cada receta que servimos está inspirada en los sabores más representativos de nuestra tierra. Usamos ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados, priorizando la producción local y sostenible, en consonancia con el alma de nuestra “cosecha viva”.

Nuestro nombre representa la conexión entre la tierra, la cocina y las personas. Creemos que comer bien es celebrar la vida, y nuestra misión es compartir con usted esa celebración en un ambiente elegante, cálido y acogedor.

Déjese llevar por una experiencia sensorial que lo transporte al corazón del Perú.

Gracias por confiar en nosotros y ser parte de esta historia que seguimos escribiendo cada día. **Con gratitud y orgullo peruano,**

# Anticucho Peruano: tradición que se cocina a fuego vivo

El anticucho es mucho más que un platillo tradicional; es un símbolo vivo de la historia peruana. Sus orígenes se remontan a tiempos preincaicos, pero fue durante la época colonial cuando adquirió el carácter que hoy lo define: una muestra de ingenio y cultura popular.

Lo que alguna vez fueron cortes humildes transformados por manos afroperuanas, hoy son una expresión de sabor, identidad y herencia. Cocinado al calor de las brasas, el anticucho sigue conquistando generaciones, evocando con su aroma y textura ese Perú profundo que se expresa en cada bocado.



## Ingredientes Principales:

- Corazón de res cortado en cubos
- Ají panca molido
- Comino en polvo
- Dientes de ajo machacados
- Vinagre tinto
- Orégano seco
- Papas amarillas para acompañar
- Ají amarillo para la salsa

# Rocoto Relleno: El Orgullo Arequipeño



## Ingredientes Tradicionales:

- Rocotos frescos y firmes
- Carne molida de res y cerdo
- Cebolla roja finamente picada
- Aceitunas negras deshuesadas
- Pasas doradas
- Huevos duros picados
- Maní tostado (opcional)
- Queso parmesano para gratinar
- Leche para reducir el picante

Desde la majestuosa ciudad de Arequipa nos llega uno de los platos más intensos y sabrosos del repertorio peruano. El rocoto relleno no es solo una receta, sino una declaración de carácter: un fruto picante, vibrante y lleno de vida, que encierra en su interior una mezcla cálida y reconfortante.

Cada porción es una invitación a explorar los contrastes del Perú: el fuego del ají, la suavidad del relleno, y la cremosidad que lo acompaña. Un plato con historia, tradición y una personalidad que conquista desde el primer instante.



# Cau Cau: Guiso de Sabores Mestizos

El Cau Cau es un guiso que resume siglos de mestizaje y sabor criollo. Surgido en los barrios de Lima, su historia se remonta a la época colonial, cuando las cocineras afroperuanas supieron transformar ingredientes sencillos en manjares llenos de personalidad.

Este plato, que fue bautizado con ese nombre por el sonido que hacían las cocineras al cortar los ingredientes ("cau-cau"), se convirtió rápidamente en una joya del recetario nacional. Su aroma especiado y color dorado llenan de vida cualquier mesa, evocando domingos en familia y almuerzos con historia.

Servido con arroz blanco y esa calidez que solo tiene lo hecho en casa, el Cau Cau de Cosecha Viva es un tributo al alma limeña y a la creatividad que ha marcado nuestra cocina por generaciones.



## Ingredientes Esenciales:

- Mondongo (callos) cortado en cubos
- Papa amarilla peruana
- Guisantes frescos o congelados
- Zanahoria en cubitos
- Hierbabuena fresca
- Ají amarillo molido
- Cebolla finamente picada
- Ajo machacado
- Arroz blanco para acompañar

"El Cau Cau es un ejemplo perfecto de la cocina de aprovechamiento que caracteriza a la gastronomía peruana tradicional, donde ingredientes humildes se transforman en platos de sabores extraordinarios." - Gastón Acurio, chef peruano

# Tiradito: La Elegante Fusión Nikkei

El Tiradito representa uno de los mejores ejemplos de la cocina fusión nikkei, nacida del encuentro entre las tradiciones culinarias japonesas y peruanas. A diferencia del ceviche, donde el pescado se corta en cubos y se mezcla con cebolla, el tiradito consiste en finas láminas de pescado crudo dispuestas artísticamente y bañadas con una salsa cítrica y picante, mostrando una clara influencia de la técnica del sashimi japonés adaptada al paladar peruano.

La preparación de un tiradito auténtico comienza con la selección del pescado, que debe ser extremadamente fresco y de textura firme. Lengado, corvina o pez limón son opciones populares entre los chefs. El pescado se corta en láminas finas y alargadas, casi transparentes, siguiendo la técnica japonesa pero incorporando el uso de ingredientes nativos peruanos en la salsa. La salsa tradicional combina zumo de limón, ají amarillo licuado, un toque de ajo, sal y pimienta. Algunas variantes incorporan leche de tigre (el jugo resultante del ceviche) o crema de rocoto para crear diferentes perfiles de sabor y color.

La presentación es fundamental en el tiradito. Las láminas de pescado se disponen elegantemente en un plato frío, formando una línea o un círculo, y luego se bañan con la salsa justo antes de servir para mantener la textura perfecta del pescado. Se suele decorar con cilantro finamente picado, granos de maíz choclo, rodajas de camote dulce y, en versiones más contemporáneas, con microgreens o flores comestibles que añaden color y textura. El contraste entre la suavidad del pescado, la acidez del limón y el calor del ají crea una experiencia gastronómica equilibrada y refinada.

## Ingredientes Clave:



### Pescado Blanco Fresco

Lengado, corvina o pez limón de la más alta calidad y fresca, cortado en láminas finas siguiendo la técnica del sashimi.



### Cítricos

Limón peruano (más pequeño y ácido que otras variedades) recién exprimido para asegurar su frescura y acidez característica.



### Ají Amarillo

Licuado o en pasta, aporta el color amarillo vibrante y un picante equilibrado que caracteriza a muchos platos peruanos.



### Guarniciones

Camote dulce hervido y maíz choclo desgranado, que complementan con su dulzura natural la acidez y el picante de la salsa.

# Olluquito con Charqui: Tesoro Andino



## Ingredientes Tradicionales:

- Olluco fresco (tubérculo andino) cortado en juliana
- Charqui (carne deshidratada de alpaca o llama)
- Cebolla roja finamente picada
- Ají amarillo o panca molido
- Ajo machacado
- Hierbas aromáticas andinas (muña o huacatay)
- Papas cocidas para acompañar

Con raíces profundas en la cocina ancestral, el olluquito con charqui es un plato que rinde homenaje a las tradiciones de las alturas andinas. El olluco, tubérculo andino cultivado desde tiempos preincaicos, es conocido por su sabor suave y su textura firme y jugosa.

El charqui, por su parte, es carne deshidratada mediante métodos milenarios que los antiguos peruanos perfeccionaron para conservar sus alimentos durante largos viajes. Esta combinación —modesta en ingredientes, pero rica en historia— da como resultado un guiso con carácter, aroma y una conexión directa con nuestras raíces.

En Cosecha Viva servimos este clásico con orgullo, invitando a nuestros comensales a descubrir el corazón de los Andes en cada tenedorada.

# Estofado de Pollo: Confort en la Mesa Peruana



## Selección y Preparación

Se prefieren los muslos y contramuslos de pollo con piel y hueso, que aportan más sabor y jugosidad. Se sazonan con sal, pimienta, comino y orégano antes de sellarlos en aceite caliente hasta que la piel esté dorada y crujiente.



## Base Aromática

Se prepara un sofrito con cebolla, ajo, ají panca molido y pasta de tomate, cocinado lentamente hasta que los sabores se intensifiquen y se forme una base rica y aromática que dará profundidad al estofado.



## Cocción Lenta

El pollo sellado regresa a la olla junto con papas, zanahorias y arvejas. Se añade caldo de pollo y un toque de vino tinto o cerveza oscura. Todo se cocina a fuego lento durante al menos 45 minutos, permitiendo que los sabores se integren.



## Servicio Tradicional

El estofado se sirve humeante, generalmente acompañado de arroz blanco que absorbe la deliciosa salsa. Se decora con perejil fresco picado y se puede añadir aceitunas negras para un toque de sabor adicional.

El Estofado de Pollo peruano, conocido simplemente como "estofado" en muchos hogares, es uno de esos platos reconfortantes que forman parte esencial de la cocina casera del país. A diferencia de otros guisos internacionales, el estofado peruano se distingue por su color rojizo intenso, producto del ají panca (un ají seco de sabor profundo y poco picante), y por la combinación única de ingredientes locales que crean un perfil de sabor inconfundible.

Aunque cada familia tiene su propia receta, transmitida de generación en generación con pequeñas variaciones, la esencia del plato permanece constante: un guiso lento y aromático donde el pollo absorbe los sabores de las especias y verduras. La clave está en la paciencia durante la cocción, permitiendo que los ingredientes liberen sus sabores gradualmente y se integren en una salsa rica y compleja. Este proceso lento es fundamental para lograr la profundidad de sabor característica del estofado.

El estofado de pollo es un plato versátil que aparece tanto en las mesas cotidianas como en ocasiones especiales. Es común encontrarlo como parte del "menú" en restaurantes populares, especialmente los días domingo, cuando las familias se reúnen para almorzar. Representa perfectamente la idea peruana de que la buena comida no necesita ser complicada, sino honesta y abundante, preparada con cariño y compartida en comunidad.

# Picarones: Dulzura con Historia

Los picarones son uno de los postres más emblemáticos de la gastronomía peruana, cuyo origen se remonta a la época colonial cuando los esclavos africanos adaptaron las recetas españolas de buñuelos utilizando ingredientes locales más accesibles. El resultado fue un postre único que combina la técnica de freír masa en forma de anillos con el uso ingenioso de calabaza y camote, creando un dulce distinto a cualquier otro en el mundo.

La preparación tradicional de los picarones comienza con la cocción de la calabaza y el camote, que luego se muelen hasta formar un puré suave. Este puré se mezcla con harina de trigo, levadura activada, azúcar, anís y un toque de canela, formando una masa espesa que debe fermentar durante algunas horas. El proceso de fermentación es crucial, ya que desarrolla sabores complejos y proporciona la textura esponjosa característica. La habilidad del picaronero (quien prepara los picarones) se demuestra en el momento de formar los anillos: tomando un poco de masa entre los dedos, la estira y moldea hábilmente en el aire para crear un círculo perfecto antes de sumergirla en aceite caliente.

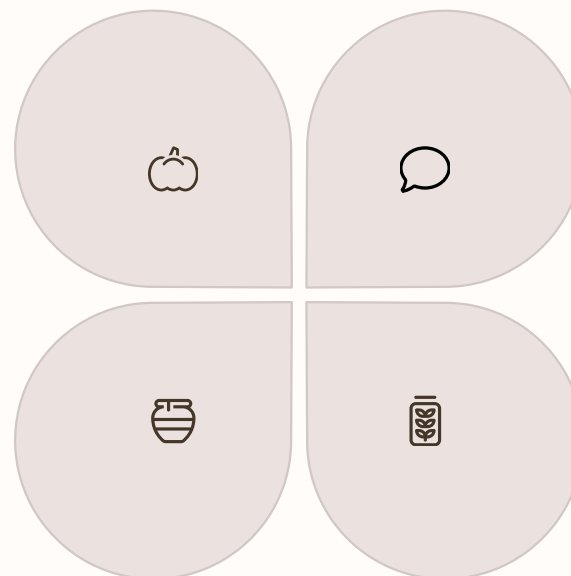
Los picarones se fríen hasta alcanzar un color dorado oscuro y una textura crujiente por fuera pero tierna y esponjosa por dentro. Se sirven calientes, bañados generosamente con miel de chancaca, un jarabe oscuro y aromático preparado con panela (azúcar no refinada), canela, clavo de olor, naranja y anís. El contraste entre el calor del picarón recién frito y la dulzura compleja de la miel crea una experiencia sensorial inolvidable. Es común encontrarlos en ferias, festividades religiosas como el Señor de los Milagros, y en puestos callejeros donde se preparan al momento, llenando el aire con su aroma dulce y especiado.

## Calabaza

Aporta dulzura natural y un hermoso color anaranjado a la masa. Se utiliza la calabaza criolla peruana, conocida como zapallo macre.

## Miel de Chancaca

Elaborada con panela (azúcar no refinada), canela, clavo, anís y cáscara de naranja, esta miel espesa es el complemento perfecto para los picarones.



## Camote

El camote naranja añade suavidad a la textura y complementa el sabor de la calabaza, además de aportar nutrientes adicionales.

## Harina y Levadura

La estructura de los picarones proviene de la harina de trigo y la levadura, que permite la fermentación necesaria para



# Papa a la Huancaína: Cremosa Tradición Andina

Considerada una de las entradas más emblemáticas del Perú, la papa a la huancaína tiene su origen en los caminos del centro del país, donde las mujeres de Huancayo preparaban este platillo para alimentar a los trabajadores del ferrocarril central.

A base de papa amarilla —una de las joyas de nuestra biodiversidad— y una salsa cremosa a base de queso, ají y leche, esta preparación destaca por su sabor equilibrado y su presentación vibrante. Fresca, sencilla y deliciosa, representa la calidez y generosidad de nuestra cocina tradicional.

En Cosecha Viva, la servimos como una bienvenida perfecta: ligera, aromática y con ese toque casero que abre el apetito y la curiosidad por todo lo que viene después.



## Ingredientes para la Salsa Huancaína:

- Ají amarillo fresco (3-4 unidades)
- Queso fresco peruano (250g) o queso feta como sustituto
- Galletas de soda (4-5 unidades)
- Leche evaporada (1/2 taza)
- Aceite vegetal (3 cucharadas)
- Sal al gusto

## Para el Montaje:

- Papas amarillas peruanas (8 unidades medianas)
- Huevos duros (2 unidades)
- Aceitunas negras peruanas
- Hojas de lechuga fresca

"La Papa a la Huancaína representa perfectamente la filosofía culinaria peruana: tomar ingredientes locales y transformarlos en algo extraordinario mediante técnicas que respetan su esencia. Es un plato que habla de nuestra historia, nuestra geografía y nuestra capacidad de crear belleza desde lo simple." - Virgilio Martínez, chef peruano