

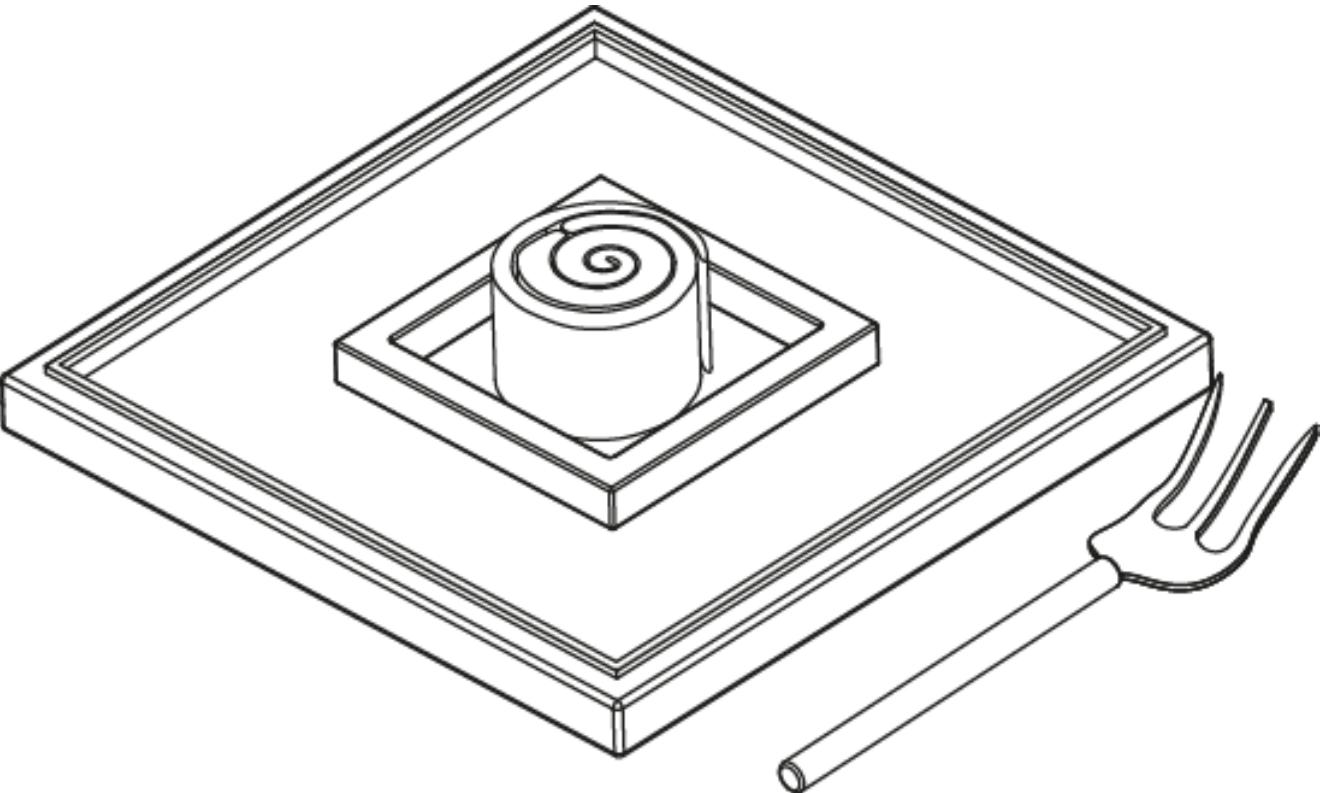
KUSA

BITS & BITES

Fernanda Araya | Rodrigo Jiménez | Sofía Olivero | Alana Peschiera



ENTRADA FRÍA





CEVICHE ESPIRAL

Ceviche acompañado de quinoa. El orden de sus ingredientes está inspirado en el land art de Jon Foreman.



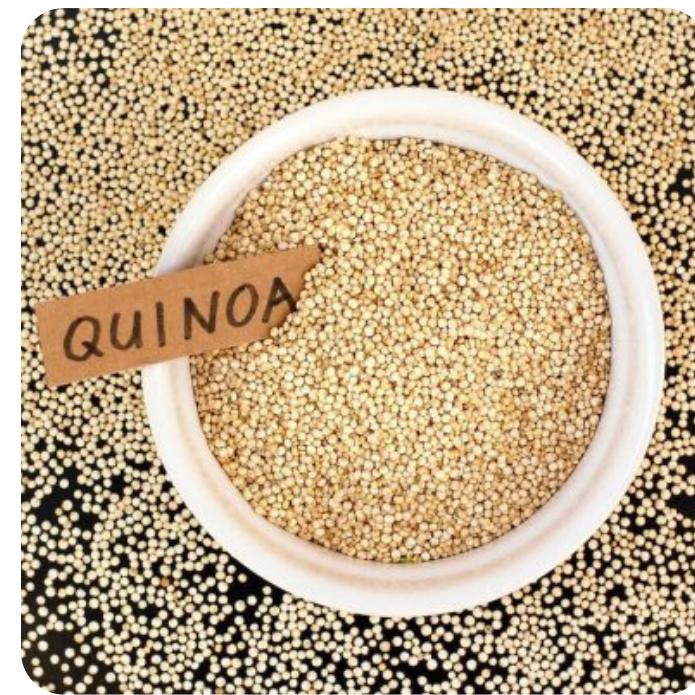
Salmón



Palta



Cebolla morada



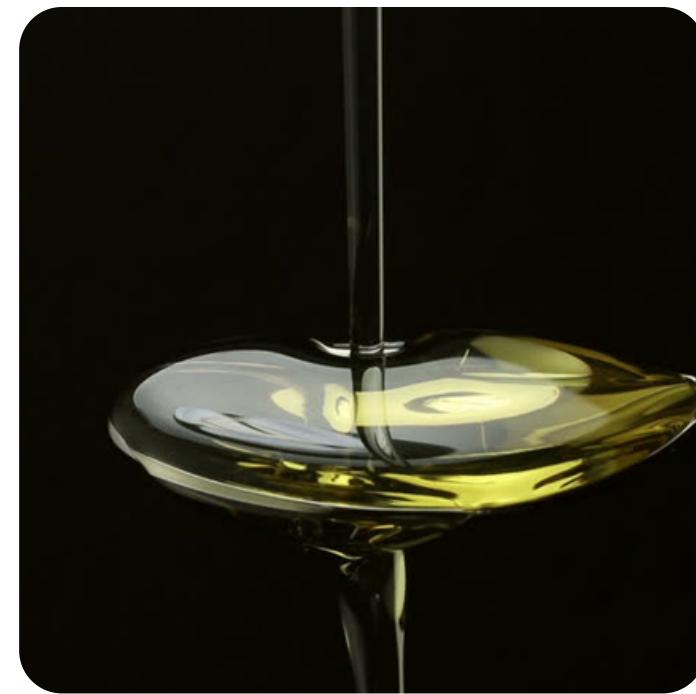
Quinoa



Limón



Cilantro



Aceite de oliva

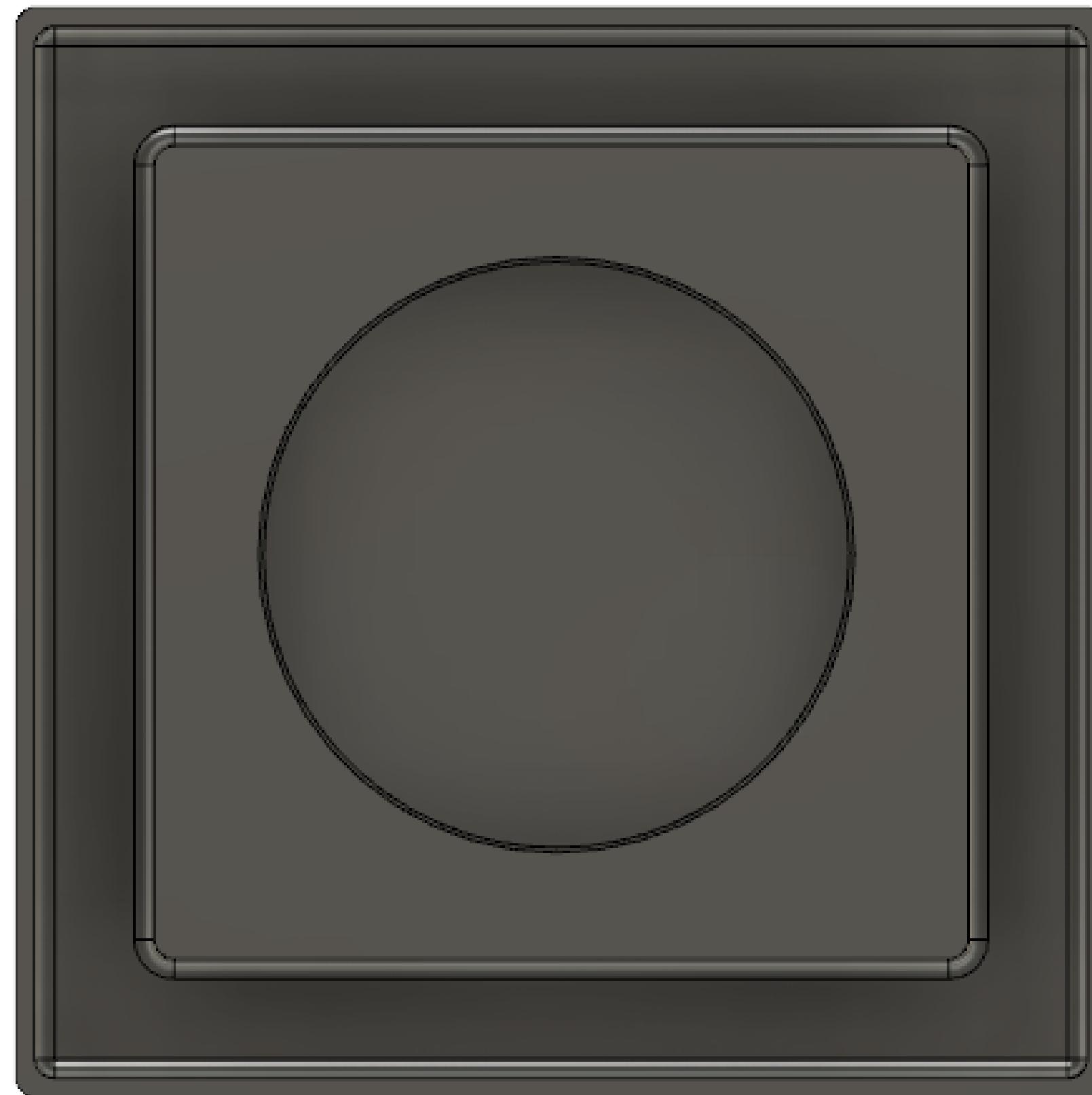


Sal

Para hacer esta versión de ceviche acompañado, se comienza por hacer la quinoa. Esta se prepara similar al arroz: se sofríe 1 taza de quinoa por 2 minutos y luego se le añaden 2 tazas de agua (sal a gusto) y se deja cocinar tapada a fuego lento por 20 minutos. Para el ceviche, primero se pica la cebolla en corte pluma y se rebaja con agua hervida, dejándola reposar. Luego, comenzar a picar el salmón y la palta en trozos de tamaño consumible y delgados para poder armar el espiral. Escoger unas hojas de cilantro, lavarlas y picarlas. Posteriormente poner el salmon en fila topando las extremidades una con otra y poner cilantro encima. Enrollar. Posicionar la palta de la misma forma en que se hizo con el salmón y enrrollar sobre el salmón.

Posicionar la quinoa y el espiral de palta con salmón en el molde para emplatar. Por último, acomodar la cebolla morada en los surcos de la palta y añadir sobre la preparación limón, sal y aceite de olva a gusto.



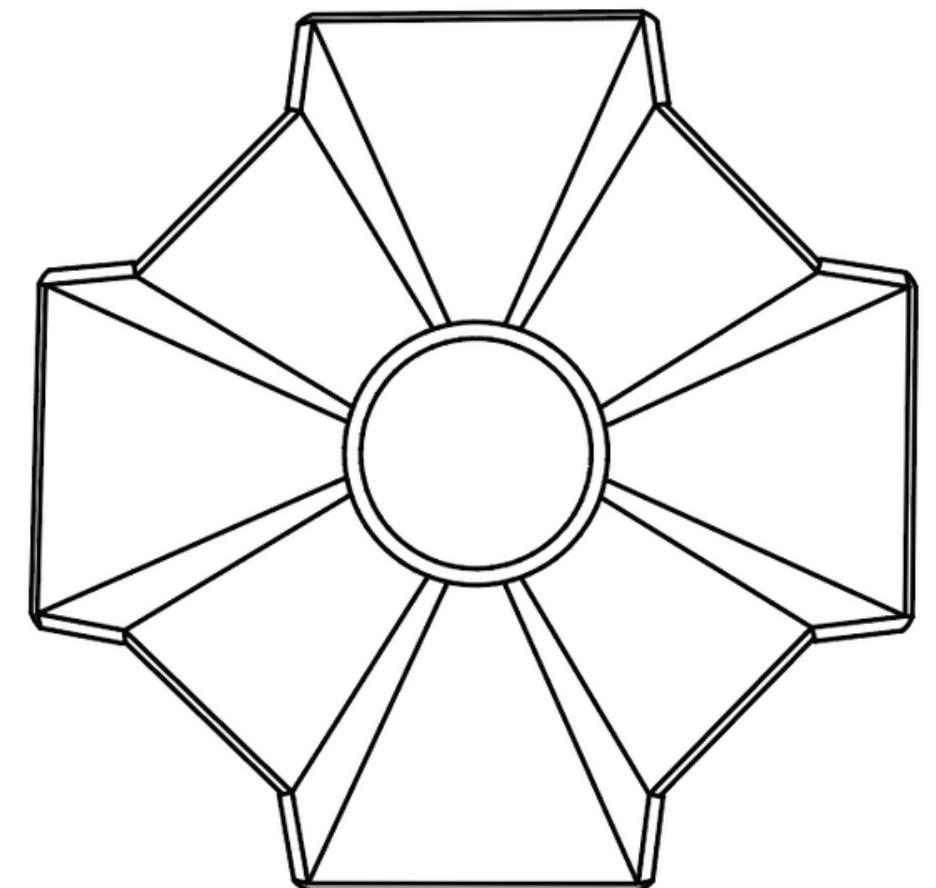


Molde utilizado para montar la preparación.
Hecho en Fusion 360 , fabricado a mano en
cartón, únicamente el marco externo.





ENTRADA CALIENTE



ANCASH

Sopa de tomate gelificada en el centro de una masa tipo origami. una de las inspiraciones para este plato son obras de arte, tal como esta de Kandinsky.





Harina



Aceite de oliva



Agua



Sal



Leche de avena



Allginato de sodio



Pimienta



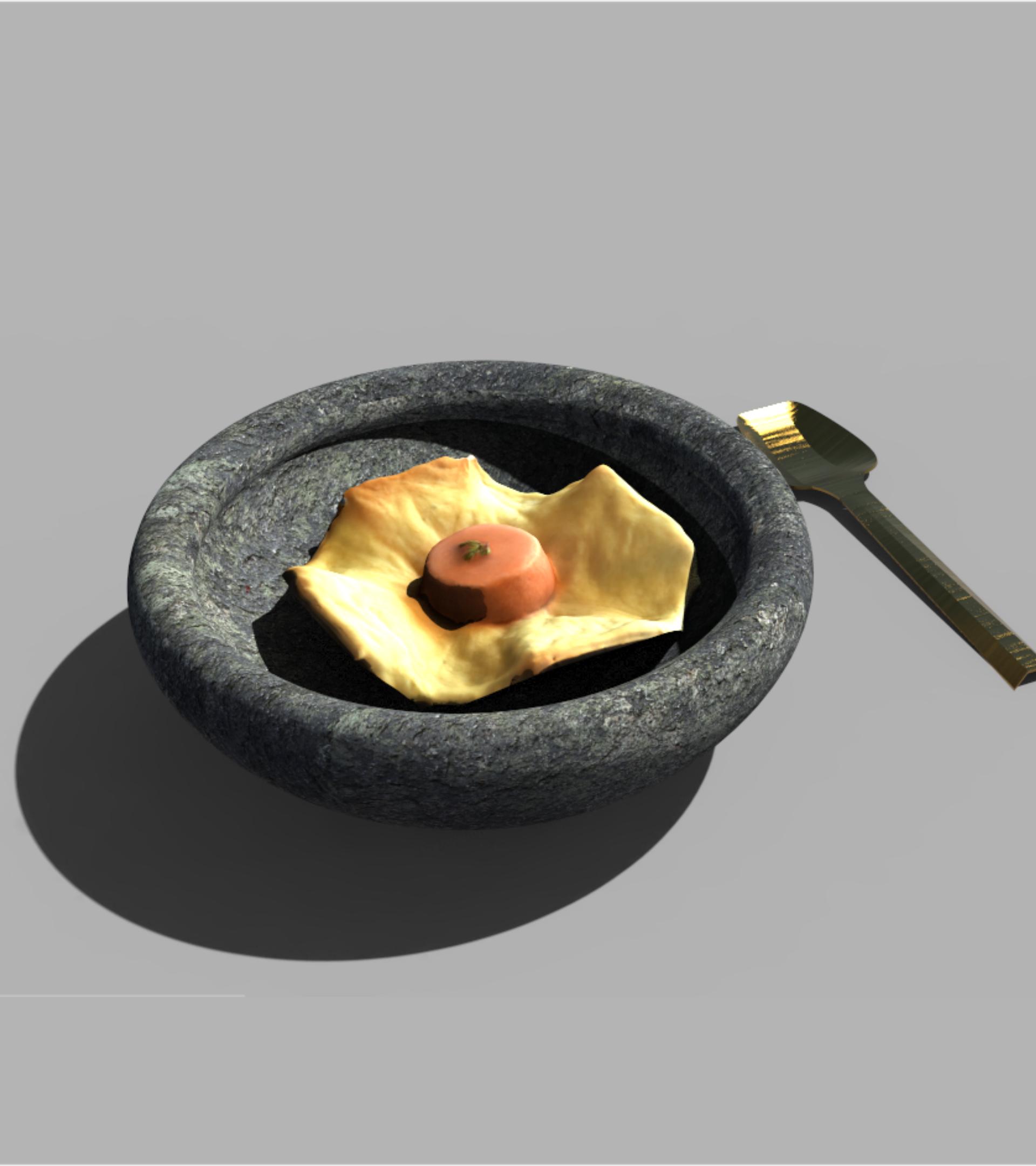
Lactato de calcio



Ajo



Tomate



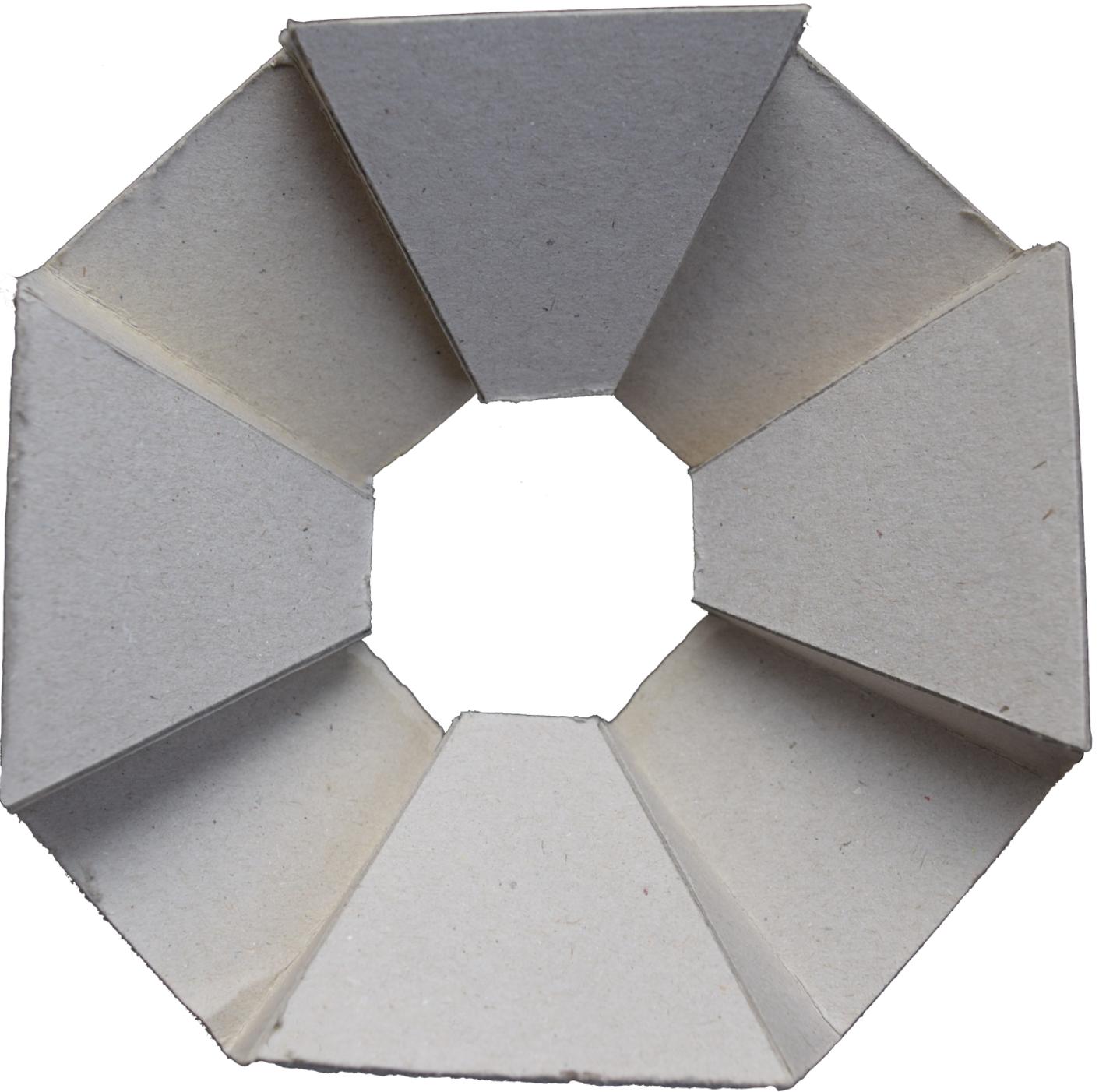
En una batidora mezclar el harina, el agua, el aceite, la sal y el orégano. Luego pasar la mezcla a una superficie harinada y amasar por 5 minutos. Dejar reposar al menos 30 minutos. Pasado el tiempo, estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aprox. 5 mm. Ubicar la masa en el molde y remover el exceso. Hornear por 30 minutos a 220 °C.

Hervir el tomate durante 20 minutos y remover la cáscara. Aparte sofreír el ajo en un sartén con un poco de aceite de oliva. Luego, llevarlos a la licuadora y agregar el agua de cocción y la leche vegetal.

Licuar y salpimentar a gusto. Aparte mezclar 50 ml de agua con el lactato de calcio con licuadora, a esa mezcla agregar 150 ml de la sopa de tomate y mezclar muy bien. Llevarlo a un molde de silicona y congelar. Una vez congelado, mezclar 1 L de agua con el alginato de sodio con licuadora. Sumergir la sopa congelada en esa mezcla durante 3 minutos aprox., asegurarse que cada lado se sumerja bien, darla vuelta de vez en cuando

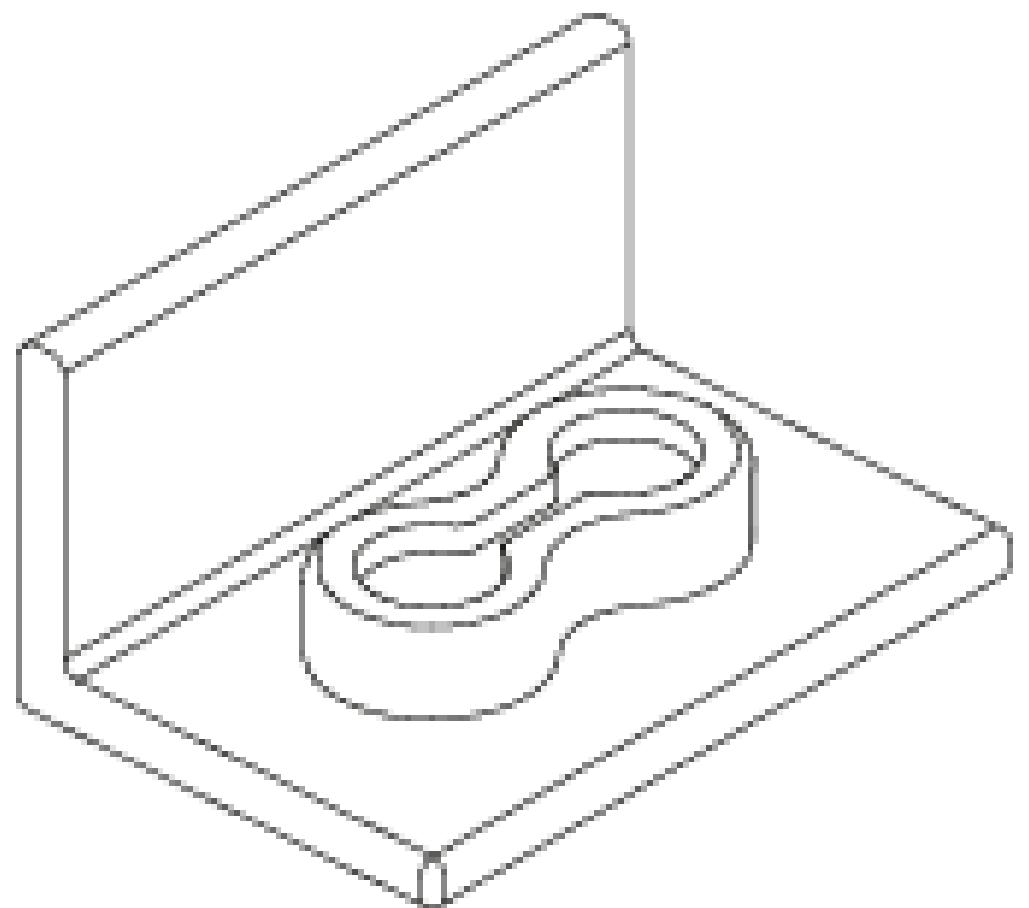
Por último, servir la sopa gelificada en el centro de la masa.

Molde utilizado para la preparación. Hecho en Rhinoceros 3d con técnica de origami, fabricado en cartón piedra y forrado con papel aluminio.





PLATO DE FONDO



AJÍ DE GALLINA



Ají de gallina contenido por una capa de arroz,
inspirado en la escultura de Henry Moore



Pollo



Pan de molde



Cebolla



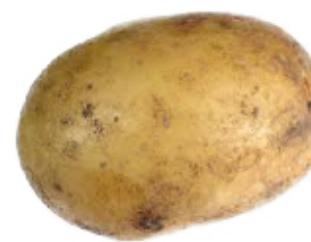
Leche



Ajo



Arroz



Papa



Agua



Queso parmesano



Aceituna



Sal



Ají amarillo

Para el ají de gallina: primero poner el pollo, la pastilla de caldo, la mitad de una cebolla y la zanahoria dentro de una olla con 1 litro de agua hirviendo para preparar el caldo por 40 minutos. Una vez terminado el tiempo separar el pollo del caldo y reservar. En una juguera poner el pan de molde, la leche y la pasta de ají, triturar y reservar. Luego en una olla poner el resto de la cebolla picada, los ajos y el aceite para sofreír durante 8 minutos , después agregar 100 ml de caldo , la mezcla del pan , la leche y el aji amarillo, con el pollo desmenuzado, las especias y el queso parmesano rallado y cocinar por 8 minutos. Terminado el tiempo dejar reposar y servir junto arroz , una papa cocida o frita , un huevo duro y una aceituna.

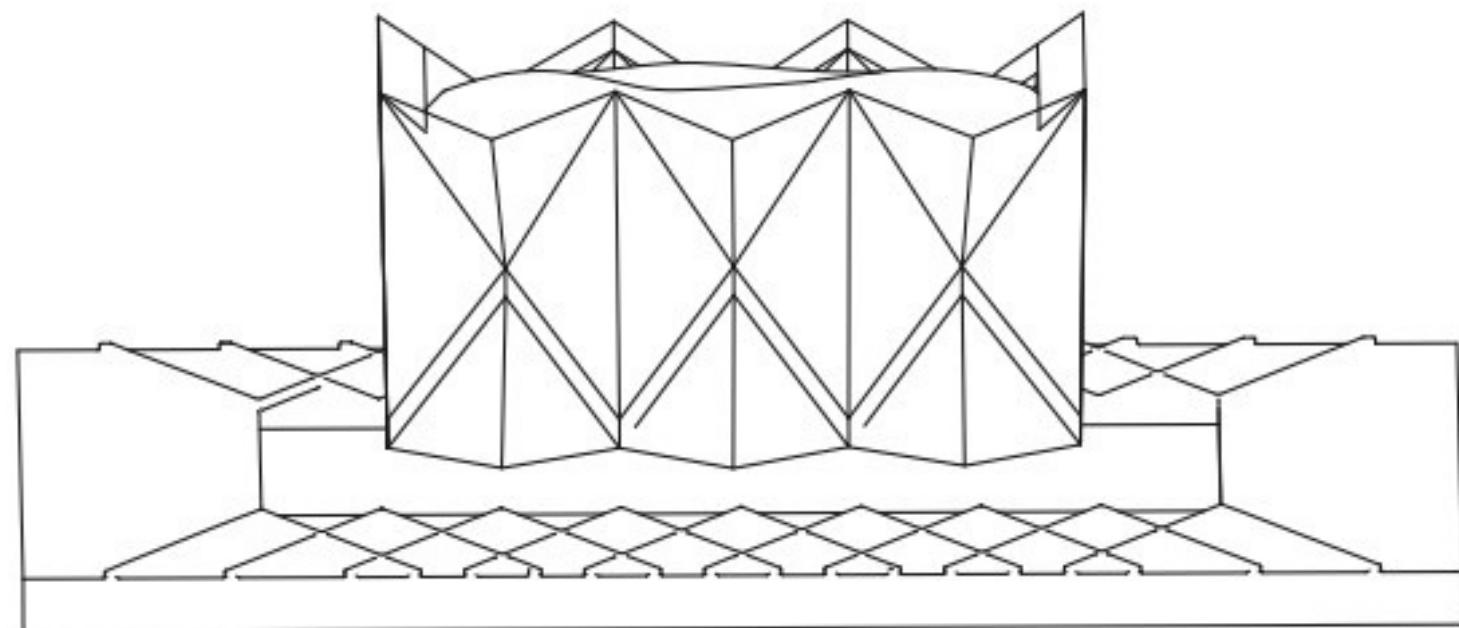




Molde utilizado para montar la preparación.
Hecho en Fusion 360 , fabricado en impresión
3d con filamento PLA.



POSTRE





MONTAÑA DE COLORES

Suspiro limeño contenido en una cáscara de chocolate con forma de superficie plegada. La forma de superficie plegada fue inspirada por el edificio Génesis por el arquitecto Gustavo Kefft Puelma.



Chocolate Negro



Chocolate Blanco



Leche Condensada



Leche Evaporada



Yema de Huevo

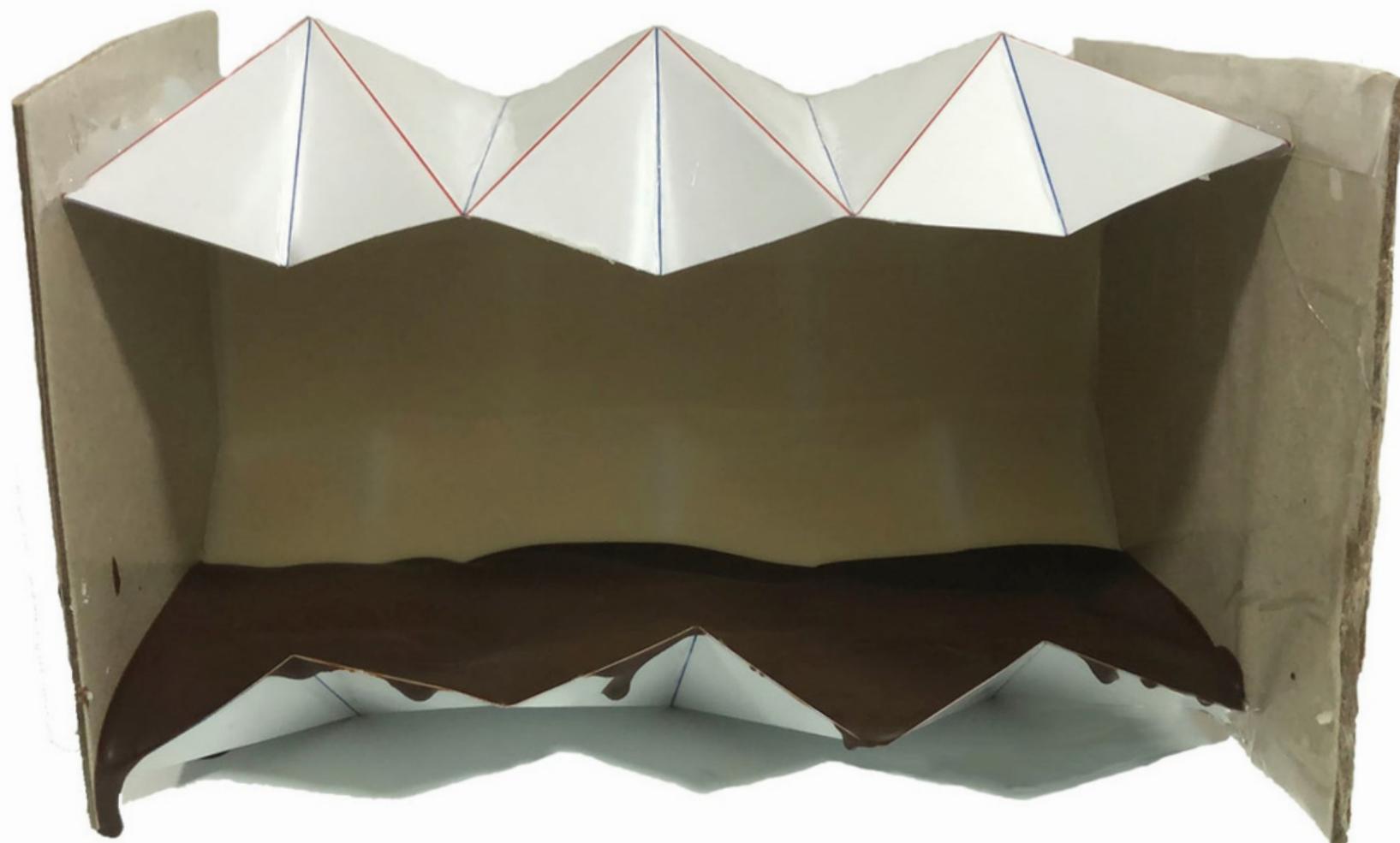


Esencia de Vainilla



Para el manjar: En una cacerola de fondo grueso, juntar ambas leches, agregar las yemas previamente coladas y la esencia de vainilla. Cocinar a fuego medio bajo sin dejar de revolver con una cuchara de madera, hasta dar punto de manjar blanco. Dejar enfriar y refrigerar.

Para el chocolate: Colocar agua hervida en una olla y añadir un bowl con chocolate blanco en la olla, sin que el chocolate toque el agua. Cuando el chocolate comience a derretirse revolver con una espátula hasta que esté completamente líquido. Repetir los mismos pasos con el chocolate negro. Luego, poner parte del chocolate blanco en el molde y refrigerar por 5 minutos. Después, poner parte del chocolate negro en el molde y refrigerar por 5 minutos. Hacer estos dos pasos hasta lograr una cáscara de chocolate de 1 cm de espesor aproximadamente. Por último, colocar el manjar dentro de la cáscara de chocolate y servir.



Molde creado en Rhinoceros 3d con técnica de superficie plegada. Se fabricó con cartón forrado y cartón piedra, siendo estos plastificados con un forro autoadhesivo



KUSA

BITS & BITES