

Realizar la producción del ceviche de pinchagua en salsa de tamarindo guarnecido con dedos de yuca, chifle de camote y ají de sal prieta.

Produce the pinchagua ceviche in tamarind sauce garnished with yucca fingers, sweet potato chifle and black salt chili.

María B. Zambrano 

Tnlgo. en gestión Gastronómica y Hotelera, ISTP, Docente, Quito, Ecuador,
mbzambrano@tecnologicopacifico.edu.ec

Margarita E. Bonilla Porras

Bachiller, ISTP, estudiante de Tecnología en gestión gastronómica y hotelera, Quito, Ecuador,
mbonilla@itpacifico.com

Resumen

La pinchagua, ya que este pez solo era subutilizado para la elaboración de harinas y sardina. Además, los ecuatorianos no conocen la gran variedad de comida que existe en el Ecuador y los sabores que se pierden al no degustar platos distintos. El Objetivo general es **elaborar el ceviche de pinchagua en salsa de tamarindo guarnecido con dedos de yuca, chifles de camote y ají de salprietra**. La metodología es experimental y descriptiva, preparar la receta y hacer una encuesta. Resultados: Las personas que conocen y han consumido el ceviche de pinchagua tienen un mayor porcentaje ya que se cumplió con un 73% en la encuesta, el 27% respondió que no. Conclusiones: que es aceptable para el consumo de las personas, ya que es un factor de gran importancia en la industria gastronómica que se logró mediante las encuestas que respondieron que era factible lanzar el producto a la innovación y hacerlo conocer. La mayoría de las personas encuestadas aceptaron la combinación de este ceviche porque no es tan conocido pocas son las personas que lo han escuchado y probado.

Palabras clave: pinchagua; ceviche; receta; tamarindo.

Abstract

The pinchagua, since this fish was only underused for the production of flour and sardines. In addition, Ecuadorians do not know the great variety of food that exists in Ecuador and the flavors that are lost by not tasting different dishes. The general objective is to prepare the pinchagua ceviche in a tamarind sauce garnished with yucca fingers, sweet potato chifles and salprietra chili. The methodology is experimental and descriptive, prepare the recipe and do a survey. Results: People who know and have consumed pinchagua ceviche have a higher percentage and that 73% were met in the survey, 27% answered no. Conclusions: that it is acceptable for people's consumption, since it is a factor of great importance in the gastronomic industry that was achieved through the surveys that answered that it was feasible to launch the product for innovation and make it known. Most of the people surveyed accept the combination of this ceviche because it is not so well known, few are the people who have heard and tried it.

Keywords: pinchagua; ceviche; receta; tamarind.

1. INTRODUCCIÓN

En la actualidad se desconoce varios tipos de platillos que son muy autóctonos en cada región del Ecuador, en este caso la pinchagua, ya que este pez solo era subutilizado para la elaboración de harinas y sardina. Además, los ecuatorianos no conocen la gran variedad de comida que existe en el Ecuador y los sabores que se pierden al no degustar platos distintos.

2. OBJETIVOS

Objetivo General:

Elaborar el ceviche de pinchagua en salsa de tamarindo guarnecido con dados de yuca, chifles de camote y ají de salpí.

3. METODOLOGÍA

- Descriptiva

Mediante este proyecto se realizará todos los procesos que se seguirá para la creación del plato fusión.

- Experimental

Se realizará una prueba de texturas al igual que una pre elaboración del ceviche de pinchagua fusionándolo con la salsa de tamarindo con su respectiva presentación.

- Fuentes primarias

La investigación tendrá como soporte mediante: libros, revistas, periódicos o artículos de internet, proporcionan información real del tema.

Recetas

PASOS: CEVICHE DE PINCHAGUA

- Lavar la pinchagua
- Picar la cebolla en juliana.
- Picar el tomate en concase.
- Colocar cada ingrediente en sus respectivos bols.
- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente.
- Por último, rectificar.

PASOS: SALSA DE TAMARINDO

- Reducir a puré de tamarindo.
- Mezclar el zumo de las dos frutas (tamarindo+ limón).

- Condimentar.
- Incorporar al pescado cocido.
- Rectificar.
- Servir.

PASOS: Guarnición dedos de yuca y chifles de camote

DEDOS DE YUCA

- Lavar los tubérculos.
- Cortar en bastones.
- Freír.
- Salar.
- Servir

CHIFLES DE CAMOTE

- Lavar los tubérculos.
- Cortar en bastones.
- Freír.
- Salar.
- Servir

PASOS: Ají de salprietá

- Lavar el ají
- Licuar junto a la salprietá
- Salpimientar
- Incorporar la cebolla picada en brunoise
- Servir

Tiempos de cocción

Tabla N°1 Tiempo de cocción

PRODUCTO	TECNICA	TIEMPÓ
Pinchagua	Cocción	3 min
Salsa de tamarindo	Mezclar	5 min
Yuca	Precocida	5 min
Camote	Precocida	6 min
Ají	Licuado	2 min
TOTAL		21 min

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Elizabeth Bonilla

4. RESULTADOS

Interrogante N° 2 de la encuesta

¿Conoce o ha comido el ceviche de pinchagua?

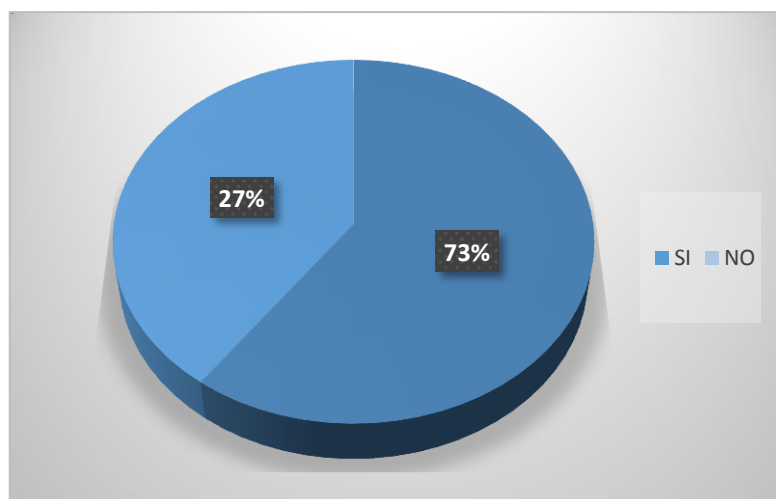
Tabla N°2 Conoce

Variables	Encuestas	Porcentajes
Si	40	73%

No	45	27%
TOTAL	85	100%

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Elizabeth Bonilla

Ilustración N°1 Conoce



Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Elizabeth Bonilla

Interpretación:

Las personas que conocen y han consumido el ceviche de pinchagua tienen un mayor porcentaje ya que se cumplió con un 73% en la encuesta, el 27% respondió que no.

Tabla 2: Presentación del plato



Fuente: autora

5. CONCLUSIONES

Mediante la elaboración del ceviche de pinchagua en salsa de tamarindo guarnecido con dedos de yuca, chifles de camote y ají de salpíeta se llegó a una conclusión que es aceptable para el consumo de las personas, ya que es un factor de gran importancia en la industria gastronómica que se logró mediante las encuestas que respondieron que era factible lanzar el producto a la innovación y hacerlo conocer. La mayoría de las personas encuestadas aceptaron la combinación de este ceviche porque no es tan conocido pocas son las personas que lo han escuchado y probado.

REFERENCIAS

1. Confrontado con el libro “TÉCNICAS DE LA COCINA//habana 2009”, Escuela de comercio.
2. CARLOS, L. (29 de NOVIEMBRE de 2010). COCINA CALIENTE. Obtenido de HISTORIA DE LA GASTRONOMIA.
3. RIOFRIO, M. (2008) La Cocina Ecuatoriana Paso a Paso, Lexus Editores.
4. Literatura gastronómica