

Introducción

La gastronomía peruana es reconocida a nivel mundial por su diversidad y exquisitez. En este libro, encontrarás recetas tradicionales que reflejan la riqueza cultural y el sabor único del Perú. ¡Disfruta preparando estos deliciosos platos!

Entradas

Ceviche Peruano

Ingredientes:

- 500g de filete de pescado fresco (corvina o lenguado)
- 10 limones
- 1 cebolla roja en juliana
- 1 ají limo picado
- Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 camote sancochado
- Choclo desgranado sancochado

Preparación:

1. Corta el pescado en cubos y colócalo en un bol.
 2. Exprime los limones sobre el pescado y deja reposar por unos minutos.
 3. Agrega la cebolla, el ají limo, el cilantro, la sal y la pimienta.
 4. Sirve acompañado de camote y choclo sancochado.
-

Platos de Fondo

Lomo Saltado

Ingredientes:

- 500g de lomo de res en tiras
- 1 cebolla roja en juliana
- 2 tomates en gajos
- 2 cucharadas de sillao (salsa de soja)
- 1 cucharada de vinagre
- 2 papas cortadas en bastones y fritas
- Arroz blanco cocido
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En una sartén caliente con aceite, sella la carne a fuego alto.
 2. Añade la cebolla, el tomate, el sillao y el vinagre.
 3. Saltea por unos minutos y ajusta la sazón.
 4. Sirve con las papas fritas y arroz blanco.
-

Postres

Suspiro a la Limeña

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 4 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de oporto
- 4 claras de huevo
- Canela en polvo

Preparación:

1. Cocina la leche condensada y evaporada a fuego medio hasta espesar.
 2. Añade las yemas batidas y mezcla bien.
 3. En otro recipiente, prepara un almíbar con el azúcar y el oporto.
 4. Bate las claras a punto de nieve y agrega el almíbar en forma de hilo.
 5. Sirve la crema en copas y cubre con el merengue.
 6. Espolvorea canela y refrigera antes de servir.
-

Conclusión

La cocina peruana es un tesoro gastronómico que puedes disfrutar en casa. Esperamos que estas recetas te inspiren a preparar y compartir estos deliciosos platillos con tus seres queridos. ¡Buen provecho!