



Masterclass de Cebiches

Marzo 8 - 2017

Una pequeña introducción

Tоторa es un restaurante en medio del Eixample Dret, inspirado en el Mar – basado en un paisaje marinerо de Huanchaco, una pequeña caleta de pescadores en la costa norte del Perú de donde son característicos los Caballitos de Tоторa a los que debe su nombre el restaurante.

Así, el azul en sus diferentes gamas es el gran protagonista, junto con la madera y las fibras naturales, de los distintos espacios que conforman el local.

Historia del Cebiche

El nombre proviene de la palabra Quechua “**siwichi**”, cuyo significado sería “pescado fresco o tierno”, que se distorsionó durante la conquista del Imperio Inca por los españoles.

Antiguamente se hacía con tumbo, una fruta ácida oriunda de la zona, con la llegada de los españoles se cambia, por naranja y posteriormente por lima.

RECETA:

- Corvina limpia en dados 120 gr
- Cebolla morada en juliana 40 gr
- Choclo desgranado 60 gr
- Camote cocido 60 gr
- Leche de tigre 90 gr
- Zumo Lima 15 gr
- Ají limo picado 3 gr
- Cilantro picado 1 gr
- Sal 2 gr

Historia Leche de Tigre

Antiguamente el cebiche se preparaba dejando reposar durante 3 horas, introduciendo todos los ingredientes directamente con el pescado.

Al reposar la mezcla hacia que brotaran los jugos. este jugo era de color blanco con acidez y picante. Algún pícaro al probar este jugo comento:

"Me pone como un tigre"

De ahí salió el nombre de LTP (leche de tigre power)

RECETA: 8 pax

Zumo de lima	0.375 ltrs
Apio limpio	85 gr
Cebolla	95 gr
Fumet de pescado	0.375 ltrs
jengibre	2.5 gr
Aji limo	11.25 gr
Cilantro tallo	10 gr
Sal fina	36.25 gr
Corvina (mermas)	112.5 gr
Ajo	6.25 gr

Si queréis hacer para 4 pax , solo tenéis que dividir las cantidades de la LPT entre dos.

Glosario de términos

Ají: Protagonista indiscutible de la despensa peruana. Vegetal de sabor picante, cuyo grado de picor es mayor o menor de acuerdo a la variedad a la que pertenece. Es uno de los pilares de la cocina peruana y está presente no sólo en aderezos, sino que es la base de infinidad de sabrosas salsas como la huancaína y la salsa criolla.

Ají amarillo: Uno de los más populares y usados en la cocina peruana. De forma alargada y color anaranjado, tiene un considerable picor y suele ser la base de muchos platos típicos peruanos como el ají de gallina, el tiradito, el escabeche y la causa.

Ají limo: De tamaño pequeño y variedad de colores (que van del amarillo y el rojo, al verde o el morado) es muy aromático y de picor marcado. Este ají resulta fundamental en la preparación del cebiche peruano y por su colorido es usado también como elemento decorativo.

Ají panca: Ají de color rojo oscuro. Su grado de picor es un tanto menor que el del ají amarillo, pero su gusto es muy sabroso. Se utiliza generalmente seco en la preparación de guisos.

Camote: Raíz comestible de pulpa suave una vez cocida, sabor dulce y color naranja. Es un ingrediente clave en la preparación de recetas típicas como los picarones. Asimismo, se sirve frito acompañando el sánduche de chicharrón.

Cebiche: Es el plato frío fundamental en cualquier restaurante peruano. Tiene entre sus ingredientes básicos al pescado y otros frutos del mar, lima, cebolla roja y ají.

Choclo: Mazorca de maíz tierno. El choclo es el ingrediente principal de las humitas y otros platos como el pastel de choclo y el pepián.

Leche de tigre: Es el líquido resultante de la preparación del cebiche, al que se le añade ají y un poco de pisco o también otros alcoholes, como vodka o vino blanco. Se sirve en copas pequeñas, a manera de shot. La tradición señala que tiene propiedades reconstituyentes y afrodisíacas.

Rocoto: Fruto muy picante cuya forma es similar a la del pimiento muy utilizado en la cocina típica peruana. Es el ingrediente fundamental de recetas como el rocoto relleno y se emplea para preparar distintas salsas y aderezos..

Tiradito: Se prepara con pescado fresco, cortado en láminas delgadas y longitudinales –tipo sashimi–, al que se adereza con jugo de lima y cremas a base de ají, rocoto, cebolla, entre otros ingredientes. Se acompaña con choclo desgranado y camote cocido.