

Carlos Gallardo de la Puente

Menú festivo del Ecuador



Celebra nuestro país en un solo bocado...

udla.

Rescate
de los Sabores
tradicionales del
Ecuador





CRÉDITOS

Autor

Carlos Gallardo de la Puente

Editor

Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador

Investigación

Gabriela Jácome

Miguel Burneo

Fotografía

Carlos Gallardo de la Puente

Miguel Burneo

Edición

Andrés Granja

Miguel Burneo

Gabriela Jácome

Carolina Pérez

Diagramación

Santiago Guarderas

María José Muñoz

Colaboración

María Sol Meneses

Corrección y estilo

Andrea Aleaga

Diseño Culinario

Felipe Capelo

udla

Rescate
de los Sabores
Tradicionales del
Ecuador





**BIENVENIDOS
QUISAPINCHA**



H. CONSEJO PROVINCIAL
DE TUNGURAHUA



Rescate
de los Sabores
tradicionales del
Ecuador





H. CONSEJO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA

PLANTA DE TRATAMIENTO Y ALCANTARILLADO SANITARIO

LAUREATE
INTERNATIONAL

Rescate
de los Sabores
tradicionales del
Ecuador

EQ

RIG HORN





PRÓLOGO

La cocina festiva del Ecuador es multidiversa como multidiversos son sus productos. Cocinamos por la vida y bebemos por la muerte, un verdadero viaje desde la época prehispánica hasta la contemporánea, es decir todo un ritual para festejar en familia, comiendo, bebiendo y bailando.

Desde tiempos inmemoriales hemos festejado a las lluvias, a las cosechas, a la fertilidad, al nacimiento y a la muerte de nuestros seres queridos, todos estos rituales acompañados de comida y bebida. Hoy, los ecuatorianos sabiamente estamos rescatando y recuperando nuestra genética gastronómica, elevados con orgullo y altivez, tratando de revivir los aromas y sentidos que nuestras abuelas nos heredaron.

Es tan nuevo en el Ecuador el celebrar una fiesta con pavo y jamón ahumado; y es tan legendario hacerlo con tamales, maíz, coco, ají y mortifios, al igual que con cuyes, llamas, pescados y camarones de la zona.

Esta vez, el Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador, rinde un gran homenaje a nuestras memorias investigando en lo más profundo del país y así rendir un verdadero tributo a los pueblos Afro-ecuatorianos, Amazónicos, Montubios y comunidades Andinas.

Se presenta una nueva propuesta festiva al más alto nivel, utilizando las papas, el maíz, el chocho, el pernil, el camarón, el tomate de árbol, el taxo, el ají, el verde, el coco, el ishpingo, el cacao, las uvillas, el palmito y el ataco como protagonistas de esta gran cocina sostenible.

Una justa reivindicación de nuestros sentidos, una nueva propuesta para celebrar estas fiestas con productos de altísima calidad a través de la propuesta de la nueva cocina ecuatoriana.

Disfrutemos y arriesguémonos a celebrar estas fiestas con los productos ecuatorianos que nuestra bella tierra nos puede dar. Esta propuesta revolucionaria trae consigo una gran cocina festiva ecuatoriana y un orgullo por los sabores que sin lugar a dudas nuestros ancestros lo siguen festejando y bailando con gran emoción.

Devolvamos a nuestros sentidos sus verdaderos orígenes.

FELICES FIESTAS !!!!!



Carlos Gallardo de la Puente



Menú Festivo Ecuatoriano



■ ENTRADA

- Envuelto Montubio de gallina de campo

■ PLATO FUERTE

- Pernil criollo con salsa de mortiño y aroma a ishpingo acompañado de yuca amazónica asada con salsa de pepa de zambo.

■ ACOMPAÑANTES

- Arroz esmeraldeño con texturas de coco y aromas de chillangua.
- Ensalada “Esencial” de los Andes con camarones y aderezo de tomate de árbol.
- Ensalada fresca de la huerta con rosas y vinagreta apasionada.

■ SALSA DE AJÍ

- Encurtido de ají con uvillas silvestre

■ POSTRE

- Torta de maqueños con mejido bañada en salsa de chocolate “Fino de Aroma”

■ BEBIDAS

- Coctel Austral de ataco con frutas
- Ponche Festivo de taxo



Orgullosa productora oreense

Entrada

Envuelto Montubio de gallina de campo

De los mágicos campos costaneros de nuestro Ecuador se emanan seductores aromas de plátanos verdes y maní que encienden un buen rodeo al estilo del pueblo Montubio, auténticos campesinos costeños dedicados a las labores de agricultura y ganadería, que visten con mucho orgullo sombreros de paja toquilla y pañuelos.

La combinación emblemática del plátano verde junto al aromático maní de origen ancestral, sin lugar a dudas constituye un sello y firma de la esencia manabita. Este producto estrella del Ecuador por su intenso sabor al ser cocido dentro de una hoja fresca de la palma bananera potencia su sabor junto a la carne de gallina campes tre, finamente mechada, logrando consolidar la esencia cultural de nuestro pueblo Montubio.



Aprendiendo el valor de nuestros productos



RECETA: Envuelto Montubio de gallina de campo

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

MASA

5	u	Plátano verde
2	cdas	Pasta de maní
3	cdas	Mantequilla
2	u	Huevos
		Sal y Comino
		Hojas de plátano

RELLENO

1	lb	Pechuga de pollo
1	u	Cebolla perla
1	u	Apio, rama
1	u	Zanahoria
		Sal y Pimienta
1	cda	Aceite de achiote
1	u	Cebolla paiteña, pluma
1	u	Pimiento rojo, tiras finas

DECORACIÓN

1	u	Ají criollo
2	u	Huevos
20	u	Pasas

PROCEDIMIENTO:

- Para la masa, cocinar el plátano verde en agua hasta que se encuentre suave. Majar hasta lograr una masa homogénea.
- Mezclar la masa de verde con la pasta de maní, mantequilla y huevos. Condimentar con sal y comino al gusto. Reservar.
- Para el relleno, cocinar la pechuga de pollo en agua con la cebolla perla, el apio y la zanahoria en trozos. Condimentar con sal y pimienta.
- Aparte realizar un refrito con el aceite de achiote, cebolla paiteña y pimiento rojo. Incorporar la pechuga de pollo cocida y mechada al refrito base. Rectificar sabores.
- Para armar los envueltos, cortar las hojas de plátano en rectángulos de aproximadamente 30 X 20 cm, limpiarlas y quemarlas ligeramente para poder doblar con facilidad.
- Poner una porción de masa (150g) sobre la hoja y 2 cucharadas del relleno, decorar con una rodaja de huevo duro, ají y pasas. Doblar la hoja envolviendo bien la masa y el relleno.
- Cocinar en una tamalera al vapor por aproximadamente 30 minutos.





Productora de mortiños en la comunidad Quinticusig

Plato Fuerte



■ Pernil criollo con salsa de mortiño y aroma a ishpingo acompañado de yuca amazónica asada con salsa de pepa de zambo

¡Que viva la fiesta! Tiempo de compartir y celebrar, los hornos calientes se preparan para hornear magistralmente con aromas criollos a los “chanchos” castellanos de la cocina colonial ecuatoriana, dando vida a los sabores de los más jugosos perniles que atraen a la unión familiar.

Desde nuestros fríos páramos de altura se recolectan de arbustos silvestres gracias a la sabiduría ancestral, pequeñas bayas azuladas conocidas como mortiño. Éstas se funden con los aromas del ishpingo amazónico

en una salsa intensa y aromática, maridaje indudablemente perfecto para la tierna carne de chanco horneada, quizá una mezcla completa de la Yumbada.

Finalmente para complementar, desde la tierra selvática tropical, la yuca asada lentamente en las brasas alcanza una textura suave y perfecta para el paladar. Desde nuestra querida Loja estilizamos esta preparación con una cremosa salsa de pepa de zambo ligeramente tostada, conjugando los sabores tradicionales de la capital cultural del Ecuador con nuestra Amazonía.



■ *Ishpingo, aromática especia amazónica, emblema identitario del Ecuador*



RECETA: Pernil criollo con salsa de mortíño y aroma a ishpingo

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ PERNIL DE CERDO CRIOLLO

4	lb	Pierna de cerdo
4	u	Naranja
1	taza	Cerveza o Chicha
2	u	Cebolla paiteña
10	u	Diente de ajo
¼	taza	Aceite de achiote Sal y Comino

■ SALSA DE MORTIÑOS CON AROMA DE ISHPINGO

1	cda	Mapahuirra
1	u	Cebolla perla, finamente picados
1	taza	Vino tinto
2	lb	Mortíño
2	u	Ishpingo
½	lb	Azúcar

■ YUCA AMAZÓNICA ASADA CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO

2	lb	Yuca
1	u	Cebolla blanca
1	u	Apio, rama
1	u	Cilantro, atado pequeño
1	lb	Pepa de zambo
½	l	Leche
		Sal y Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Para el pernil, preparar el adobo procesando el jugo de naranja, cerveza, cebolla paiteña, ajo y aceite de achiote. Masajear el pernil suavemente con el adobo, sal y comino. Marinar por mínimo 4 horas en refrigeración. Posteriormente poner el cerdo en una bandeja y cubrirla con papel aluminio, llevarlo al horno a una temperatura de 200 °C por aproximadamente 1 hora y media, para luego retirar el papel aluminio y dejarlo dorar a 250 °C por 15 minutos.
- Para la salsa, calentar la Mapahuirra en un sartén y refreír las cebollas con sal y pimienta hasta que estén doradas, agregar los mortíños y saltear por 3 minutos. Añadir el vino tinto junto con el ishpingo y cocinar a fuego lento por 10 minutos. Finalmente añadir el azúcar y cocinar hasta que la textura de la salsa espese ligeramente.
- Para la guarnición, cocinar las yucas peladas y cortadas en agua con sal hasta que estén suaves. Luego llevar las yucas al horno por 20 minutos a 250 °C o a una parrilla a fuego vivo hasta que estén crocantes y doradas por fuera. A parte tostar ligeramente la pepa de zambo y procesar con la cebolla, apio, cilantro y leche. Condimentar con sal y pimienta.
- Servir el pernil en lonchas con la salsa de mortíños y acompañar con las yucas bañadas en la salsa de pepa de zambo.





Refrescantes cocos dulces "pipa esmeraldeña"

Acompañantes

Arroz esmeraldeño con texturas de coco y aromas de chillangua

¡Que suene esa marimba carajo! Al ritmo de nuestra música Afro-ecuatoriana, entre bombos, cununos, guasas y maracas, florecen grandes palmas cocoteras que permanentemente entregan a este pueblo parte de su identidad: el coco.

El coco, en todas sus formas y texturas posibles: agua, leche, seco, fresco e incluso tostado, logra un festín inigualable para el paladar. Al combinarse con el infaltable arroz y los aromas frescos de la chillangua, hierba aromática silvestre de los montes sub-tropicales, nos permite saborear nuestra provincia verde, la bella Esmeraldas o la “Tierra de los Cayapas”.



Fresca chillangua, emblemático elemento de la cocina esmeraldeña



RECETA: Arroz esmeraldeño con texturas de coco y aromas de chillangua

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ ARROZ

1	cda	Aceite de achiote
1	u	Cebolla paiteña finamente picada
1	u	Pimiento rojo, finamente picado
1	u	Pimiento verde, finamente picado
2	tazas	Arroz cocido
½	taza	Leche de coco
½	u	Coco seco (carne blanca)
		Sal y Comino
1	u	Chillangua, ramas
		Sal y Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Calentar el aceite de achiote en un sartén y añadir las cebollas hasta que estén doradas, agregar los pimientos, sal y refreír por 3 minutos.
- Añadir el arroz y mezclar uniformemente, saltear por 1 minuto y agregar la leche de coco.
- Cocinar por varios minutos hasta que el arroz absorba ligeramente el líquido.
- A parte cortar la carne blanca del coco en finas láminas y tostar ligeramente en un sartén con un poco de aceite.
- Agregar el coco tostado y la chillangua finamente picada al arroz, cocinar por varios segundos más y servir.





Variada exposición de papas nativas ecuatorianas

Acompañantes



■ Ensalada “Esencial” de los Andes con camarones y aderezo de tomate de árbol

Al son de las melodías andinas de las quenás, rondadores y charangos, se cosecha de las tierras ancestrales una gran variedad de papas emblemáticas: Chola, Chaucha, Cuchi, Cecilia, Leona, Uvilla, Shungo, entre otras más de diversos tamaños y colores. Estos sabores esenciales de la tierra se combinan con granos endémicos como los chochos y el maíz, siendo este último símbolo festivo y sagrado de nuestra memoria cultural.

Esta mezcla de los Andes, un sello firme de identidad, se combina extraordinariamente con los sabores cálidos agris dulces del tomate de árbol al puro estilo quiteño, recibiendo mágicamente a un gran invitado de la costa: el camarón. Representando así, la unión fraternal de nuestros pueblos.



■ *El camarón vivo, marisco emblema del Ecuador*



RECETA: Ensalada “Esencial” de los Andes con camarones y aderezo de tomate de árbol

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ ENSALADA

1	lb	Papa Cuchi, enteras
1	lb	Papa Chaucha, corte en cuartos
1	lb	Papa Leona Negra, corte en cuartos
½	taza	Aceite vegetal
		Sal y Pimienta
½	lb	Chochos
½	lb	Choclo tierno desgranado
1	lb	Camarones, pelados y desvenados
4	u	Limón sutil
1	cda	Aceite vegetal
		Sal y Pimienta

■ ADEREZO DE TOMATE DE ÁRBOL

2	tazas	Mayonesa
2	u	Tomate de árbol
1	u	Cilantro, atado pequeño
		Sal y Comino

PROCEDIMIENTO:

- Poner las papas en una bandeja de horno, bañarlas con el aceite y condimentar con sal y pimienta. Mezclar bien para homogenizar el sabor. Hornear a 200 °C por aproximadamente 40 minutos hasta que estén ligeramente crocantes por fuera y cocidas internamente.
- A parte cocinar los chochos y el choclo en agua hasta que estén suaves. Posteriormente reservar los chochos y freír el choclo en una pequeña cantidad de aceite hasta que alcance una textura crocante por fuera.
- Marinar los camarones con limón, aceite, sal y pimienta. Saltearlos brevemente hasta que se encuentren bien cocidos.
- Para el aderezo, cocinar el tomate de árbol en agua hasta que se desprenda la piel, licuarlos hasta lograr una pasta y cernir. Mezclar la mayonesa con la pasta de tomate de árbol, cilantro finamente picado, sal y pimienta al gusto.
- Mezclar las papas, los chochos, choclo frito y camarones. Servir la ensalada bañada en el aderezo de tomate de árbol o acompañado de éste.







El camarón "oreense" de gran calidad



*Mezcla de vientos fríos, tierra fértil y gente trabajadora,
la rosa ecuatoriana, símbolo de calidad exportable*

Acompañantes



■ Ensalada fresca de la huerta con rosas y vinagreta apasionada

Ecuador, paraíso de la biodiversidad, bendecido con tierras nobles donde brotan espinacas y berros, lechugas y tomates, entre otras hojas y vegetales que representan la frescura de nuestro terruño. Éstos son estilizados con los sutiles y florales sabores de los bellos pétalos de rosas ecuatorianas, matizados con sabores amazónicos del palmito silvestre de las grandes palmeras de chonta, complementados desde tierras tropicales con las notas apasionadas y exóticas del maracuyá. Finalmente, fundidos en una vinagreta frutal, aderezan espléndidamente la frescura de la huerta nacional, junto a un cremoso quesillo lojano, un festín para el paladar!



Bella flor de maracuyá



RECETA: Ensalada fresca de la huerta con rosas y vinagreta apasionada

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ ENSALADA

½	lb	Espinaca
½	lb	Berros
½	lb	Rúcula
1	lb	Tomate Cherry
½	lb	Pétalos de rosas orgánicos
½	lb	Jícama, cubos medianos
½	lb	Palmito fresco
½	lb	Quesillo lojano

■ ADEREZO

4	u	Maracuyá
2	u	Dientes de ajo
½	taza	Aceite de girasol
1	cda	Azúcar
		Sal y Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Lavar las hojas verdes, quitar los tallos y mezclar en un recipiente.
- Agregar los tomates, pétalos de rosas y la jícama.
- A parte asar los palmitos ligeramente en una plancha o parrilla y agregar a la ensalada.
- Para la vinagreta, licuar la maracuyá con el ajo, azúcar, sal y pimienta. Agregar el aceite en chorro.
- fino mientras se sigue licuando a velocidad baja de tal manera que se logre cremosidad.
- Agregar sal y pimienta a la ensalada.
- Desmenuzar el quesillo y ponerla sobre la ensalada.
- Servirla acompañada con la vinagreta.







Bellas rosas orgánicas de Cayambe

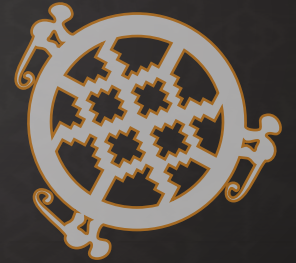


Destello multicolor del ají ecuatoriano

Salsa de Ají

■ Encurtido de ají con uvillas silvestres

Uchu, ají milenario, el alma de la cocina ancestral y precolombina, el condimento máspreciado de nuestros pueblos, un monumento a nuestra identidad. Con su atractivo picante y sabor fogoso, se amalgama de manera perfecta con los tonos silvestres cítricos y dulces de la uvilla, cereza endémica de los campos andinos.



La uva serrana se presenta imponente en la mesa de los ecuatorianos



RECETA: Encurtido de ají con uvillas silvestres

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ SALSA DE AJÍ

2	cdas	Ají Uña de Pava
2	cdas	Ají Cacique
2	cdas	Ají Criollo, finamente picado
1	u	Cebolla perla, corte mediano
½	lb	Uvillas
½	taza	Aceite vegetal
¼	taza	Vinagre de frutas
		Sal y Comino

PROCEDIMIENTO:

- Combinar todos los tipos de ajíes en un recipiente con el aceite, sal y comino.
- A parte asar ligeramente las cebollas en una plancha.
- Cortar las uvillas en mitades y mezclar con el vinagre de frutas.
- Incorporar las uvillas y las cebollas a la mezcla de ají.
- Dejar reposar en un recipiente por lo menos 24 horas.









Orguloso productor de la Pepa de Oro

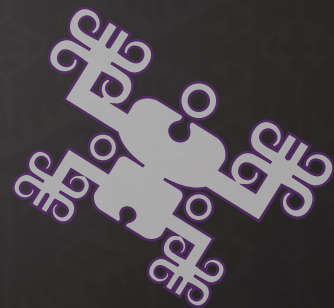
Postre

■ Torta de maqueños con mejido bañada en salsa de chocolate “Fino de Aroma”

El dulce aroma de los campos del litoral costeño de nuestro país es fruto del florecimiento de bellas palmas bananeras que se destacan por su intensidad de perfumes y sabores, una variedad de plátano propia del patrimonio nacional. ¡Sí! Nuestro querido y emblemático maqueño que pasando por manos de hábiles artistas criollos, se convierten en ricas preparaciones cargadas de alegría y orgullo. ¿Cómo no combinar esta delicia con un típico mejido de la abuela, evocando memorias culinarias y emotivas?

¡Arriba Ecuador! ¡Cacao Arriba!

Para cerrar con broche de oro, una gran interpretación naciente de nuestro cacao Fino de Aroma Nacional, logra que los mejores chocolates se funda lentamente irrumpiendo con irresistibles perfumes, para alcanzar una textura cremosa que baña suavemente la torta de maqueño, potenciando así nuestra identidad.





RECETA: Torta de maqueños con mejido bañada en salsa de chocolate “Fino de Aroma”

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

TORTA

1	lb	Maqueños, maduros
½	lb	Mantequilla
½	lb	Queso fresco, finamente rallado
¾	lb	Azúcar
8	u	Huevos

MEJIDO

½	lb	Queso fresco, rallado
1	lb	Azúcar
6	u	Huevos

SALSA DE CHOCOLATE

½	lb	Chocolate nacional al 60%
½	l	Crema de leche

PROCEDIMIENTO:

- Para la torta, cocinar los maqueños cortados en rodajas gruesas con cáscara hasta que estén muy suaves. Aplastar y lograr un puré uniforme.
- A parte, en una batidora a velocidad media mezclar la mantequilla con el azúcar hasta lograr una crema, agregar el queso fresco y batir por 1 minuto más a velocidad media.
- Añadir las yemas una por una y batir hasta incorporar correctamente.
- De forma envolvente agregar las claras de huevo previamente batidas a punto de nieve. Reservar.
- Para el mejido, batir los huevos y mezclar con el azúcar y el queso en una olla. Cocinar a fuego lento hasta lograr una pasta ligera. Enfriar y reservar.
- Para la salsa, calentar la crema de leche a fuego suave y agregar poco a poco el chocolate troceado hasta lograr una salsa homogénea.
- Para armar el pastel en un molde previamente enmantecado agregar una capa de masa, alternar una de mejido y cubrir finalmente con la masa restante.
- Hornear a 180 °C por aproximadamente 35 minutos. Servir la torta bañada en la salsa de chocolate.









Agricultor de Cotopaxi con babacos

Bebidas

Coctel Austral de ataco con frutas

El aroma del Austro ecuatoriano se traduce en la bella flor morada del amaranto, conocida como ataco o sangorache. Aromática flor andina que se combina extraordinariamente con dulces frutas ecuatorianas como la piña milagreña y el babaco de los valles para crear succulentas preparaciones típicas de nuestro Ecuador. El cáliz de vida que potencia este comeibebé festivo viene de la destilación de la caña, un auténtico jolgorio de identidad.





RECETA: Coctel Austral de ataco con frutas “Fino de Aroma”

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ BEBIDA

3	l	Agua
1	u	Atado de ataco
4	u	Ishpingo
		Cáscaras de piña
		Cáscaras de babaco
1	u	Piña, cubos medianos
1	u	Babaco, cubos medianos
½	lb	Azúcar
½	l	Aguardiente de caña

PROCEDIMIENTO:

- Hervir el agua y agregar el ataco, ishpingo, cáscaras de piña y cáscaras de babaco.
- Infusionar por 20 minutos tapado.
- A parte cocinar la piña con la mitad del azúcar hasta lograr un almíbar. Repetir lo mismo con el babaco.
- Mezclar las frutas con la infusión, endulzar al gusto y enfriar.
- Añadir el aguardiente de caña y refrigerar por al menos 6 horas previo al servicio.





Bebidas

■ Ponche Festivo de Taxo

Es la bella flor de Quito, de donde nacen resplandecientes los taxos andinos, que al combinarse festivamente con leche y huevos nos brindan una bebida cremosa y frutal. Y por supuesto, con un toque de “piquete”, pájaro azul, se enciende la fiesta. ¡Qué manera de gozar!





RECETA: Ponche Festivo de Taxo

Rinde 10 porciones

INGREDIENTES

■ BEBIDA

4	u	Taxo
½	taza	Azúcar
1	l	Leche
1	u	Rama de canela
4	u	Huevos
½	taza	Pájaro Azul o Aguardiente de caña
		Azúcar
		Canela en polvo

PROCEDIMIENTO:

- Licuar el taxo con un chorro de agua y cernir. Poner a cocinar en una olla el jugo de taxo junto al azúcar hasta lograr un almíbar. Enfriar.
- A parte hervir la leche con una rama de canela y retirar de fuego inmediatamente.
- Batir los huevos y agregar un poco de la leche entibada.
- Regresar la leche a fuego bajo y agregar los huevos lentamente sin dejar de mezclar.
- Incorporar el almíbar de taxo y el pájaro azul, cocinar por unos minutos más. Agregar azúcar al gusto. Enfriar.
- Espolvorear canela en polvo y servir.







Variedad de maíz ecuatoriano



Menú festivo del *Ecuador*

*Suena el bombo, voladores ensordecen el lugar
cada pueblo anuncia que la fiesta va a comenzar*

¡Que viva la fiesta, y que viva una vez más!

Déjame bailar al ritmo de tu son;

*bandas, marimba, bomba, sanjuanitos
pasillos y albazos, melodías que al sonar
cautivan los oídos. ¡Qué manera de gozar!*

*Déjame deleitarme con los sabores de mi tierra
tierra noble proveedora de bondad*

0°0'00''

una bomba de sabores, un festín al paladar.

*Papa, maíz, ají, café, camarón, banano y cacao
milagros culinarios que por manos de hábiles artistas
son convertidos en manjares herederos,
de la nobleza ancestral.*

*Yo vengo de una tierra que no se deja olvidar
una mágica quimera hecha realidad
hermosa tierra de sueños, déjame saborear*

*Un poco más,
vivo en un sueño del cual nunca quiero despertar.*

Miguel Burneo M.

