

RECETA PARIHUELA

Ingredientes y cantidades

Rinde 2 porciones

Pasta de ají amarillo:

1kg de Ají Amarillo

Pasta de ají panka:

1kg de ají panka

Salsa madre:

1kg de tomate

1kg de pimiento rojo

1kg de cebolla paiteña

200gr de ajo

500ml de vino blanco

Fumet o caldo de pescado:

1Kg de hueso o cabeza de pescado

1 cebolla paiteña

1 rama de apio

5 dientes de ajo

Parihuela:

Aceite

50gr de pasta de ajo

50gr cebolla paiteña (brunoise o cuadraditos)

100gr pasta de ají amarillo

100gr pasta de ají panka

100gr de salsa madre

4 onzas de vino blanco

1 litro de fumet de pescado

Sal

Pimienta

Comino

5gr de culantro

5gr de maicena diluida

200gr camarón pelado y desvenado

200gr calamar condón limpio (calamar pequeño)

200gr de filete de corvina

2 langostinos limpios

Preparación Previa

Salsa de ají amarillo:

Partimos en 2 el ají amarillo, sacamos las pepas y las venas. Luego ponemos a hervir y apenas empiece la ebullición del agua, cambiamos de agua y nuevamente lo ponemos a hervir. Repetimos este proceso por 6 u 8 veces hasta que el ají no esté picante.

Posteriormente retiramos el ají para licuarlo con un poco de agua y un chorrito de aceite hasta lograr una pasta. Tamizamos para tener una pasta uniforme.

Salsa de ají panka:

Partimos en 2 el ají panka, sacamos las pepas y las venas. Luego ponemos a hervir y apenas empiece la ebullición del agua, cambiamos de agua y nuevamente lo ponemos a hervir. Repetimos este proceso por 6 u 8 veces hasta que el ají no esté picante.

Posteriormente retiramos el ají para licuarlo con un poco de agua hasta lograr una pasta. Tamizamos para tener una pasta uniforme.

Salsa madre:

Sacamos las semillas del pimiento y tomate y cortamos en cubos grandes.

En una olla con aceite bien caliente doramos los ajos, añadimos gajos de cebolla, los pimientos y tomates. Una vez cristalizada la cebolla añadimos el vino blanco y cocinamos a fuego lento durante 3 a 5 horas. Posteriormente licuamos y tamizamos.

Fumet o caldo de pescado:

En una olla con 3 litros de agua poner a hervir el hueso o la cabeza de pescado, agregar la cebolla paitaña cortada en cubos, el tomate, una rama de apio y 5 dientes de ajo. Hervir a fuego lento hervir por una hora.

Preparación de la parihuela

En una olla a fuego medio con un chorrillo de aceite sofreímos la cebolla y la pasta de ajo por un minuto. Luego agregamos la pasta de ají amarillo, pasta de ají panka y la salsa madre, revolvemos de uno a dos minutos, añadimos los langostinos para que se puedan cocer con las salsas.

Luego de otros dos minutos añadimos el resto de mariscos y el pescado, agregamos el vino y subimos el fuego. Incorporamos el fumet de pescado, condimentamos con una cucharada de sal, una cucharadita de pimienta y una pizca de comino, dejamos cocinar de 3 a 5 minutos. Al último añadimos el culantro picado, rectificamos sabor y agregamos la maicena previamente diluida en agua, mezclamos y procedemos a emplatar.