

De la cocina



Sazón peruana

Lineth O. Del Cid T.

El restaurante Segundo Muelle se empeña, desde hace dos años, en dar a conocer el porqué de la fama de la gastronomía peruana.

Más que cebiche

En la carta del restaurante, la intención del chef Daniel Manrique fue ofrecer algo más que cebiche, al abrir el primer Segundo Muelle en su natal Perú.

Ahora tiene locales en México y Panamá, con cartas variadas de todo lo que el mar puede ofrecer en cada región, dejando muy clara la sazón peruana.

Con un espíritu jovial, Manrique ofreció en Panamá un curso rápido para preparar cebiche, donde dio a conocer su particular estilo culinario como su propuesta de vida, además de darle un cierre a la nueva carta de la sede panameña que empezará en agosto próximo. Con platos regionales cierra hoy las Fiestas Patrias Peruanas en este restaurante, donde según su chef y fundador, los panameños sienten predilección por el cebiche Segundo Muelle, el de Tres ajíes y la Corvina a lo macho.

Ubicación

Está ubicado en Calle Crisantemos, esquina con Calle 68, San Francisco. Teléfono 391-9234.

Horario: lunes de 7:00 p.m. a 11:00 p.m., de martes a sábado de 12:00 mediodía a 11:00 p.m. y los domingos de 12:00 mediodía a 5:00 p.m.

Arroz Shanghai

Ingredientes //

150 gramos de arroz blanco cocido
80 gramos de lomo fino en cubos
15 gramos de holán tao cocido
30 gramos de zapallo italiano media luna
10 gramos de ají amarillo cortado en juliana
5 gramos de ajo picado
30 mililitros de chancaca diluida
50 mililitros de fondo de pescado
20 mililitros de sillao sin sal
20 gramos de frijol chino
5 gramos de cebolla china picada
15 gramos de yema de huevo
6 gramos de condimento
70 gramos de langostinos



Cortesía

Procedimiento //

Arroz: Preparar todos los ingredientes. En una sartén dorar el ajo. Luego agregar el arroz y saltearlo. Enseguida añadir el condimento, el fondo de pescado y dejar reducir al fuego medio.

Mezclar bien y agregar la chancaca diluida, luego incorporar el sillao, el holán tao, zapallo, cebolla china, la tortilla (yema), el lomo y los langostinos.

Por último agregar el frijol chino.

Mezclar todo y servir.

Lomo y langostinos: Por separado, estos dos ingredientes deberán cocerse a la plancha con un poco de condimento hasta dorarlos. Reservar.

TIPS: Asegurarse de que las verduras se encuentren bien cocidas. Por último se agrega el frijol chino. Este arroz se caracteriza por su color marrón oscuro y su sabor medio dulce.

'Spaghetti' en salsa a la huancaína

Ingredientes //

150 gramos de spaghetti al dente
150 mililitros de salsa huancaína
20 gramos de mantequilla
50 mililitros de leche evaporada
60 gramos de langostino
150 gramos de medallón de lomo

Procedimiento //

'Spaghetti': Colocar en una sartén caliente la mantequilla, añadir la salsa huancaína, la leche evaporada y luego el spaghetti y sal. Se debe mover la preparación para obtener una mezcla compacta.

Langostino: En un bol condimentar el langostino con cola con 10 g. de mantequilla; 2 g. de sal; 10 ml de vino blanco; 5 ml. de salsa inglesa; 1 g. de orégano y sellarlo a la plancha.

Lomo: Sazonar el lomo con 2 g. de sal; 1 g. de pimienta negra; 3 g. de ajo en cada superficie; 5 ml de sillao; 3 ml de vinagre blanco y aceite vegetal. Colocar sobre la parrilla, debe quedar término medio.



Salsa huancaína: Se limpia el ají y luego se le quitan las pepas del interior para que no pique. En una sartén se sofríe el ají amarillo junto con ajos y cebolla blanca. Luego se licua con trozos de queso fresco salado, galleta de soda, leche evaporada y un toque de aceite vegetal. Se pasa por un colador fino de metal y luego se condimenta (sal, pimienta y un toque de ajinomoto).

Presentación //

Con la ayuda de unas pinzas se coloca el spaghetti en el medio del plato, de forma que tome altura. En medio de la pasta colocar el lomo a término medio. Se deben disponer los langostinos sobre el lomo, finalizar con un poco de salsa a la huancaína sobre los langostinos y decorar con perejil.

Tiradito Thai

Ingredientes //

80 gramos de atún
30 gramos de pulpo
10 mililitros de miel de abeja
10 mililitros de chancaca
60 gramos de zumo de limón
10 gramos de ají limo picado
30 mililitros de fondo de pescado
2 gramos de culantro picado
10 mililitros de aceite de ajonjolí
30 gramos de nabo cortado en juliana
2 gramos de sal
20 mililitros de sillao



Procedimiento //

En un plato rectangular colocar el atún con el pulpo en corte carpaccio, un corte muy fino.

Para la marinada, en un bol colocar la miel de abeja, chancaca, aceite ajonjolí, ají limo finamente picado, sal, culantro y finalmente el limón.

Luego, mover todos los ingredientes verificando que se unan bien. Cortar el nabo en juliana y reservar en agua.

Presentación //

En el plato colocar la marinada, vertiéndola con cuidado de cubrir toda la superficie. Se coloca el carpaccio de atún y luego por encima el pulpo. Se termina decorando con ají limo y el nabo cortado en juliana fina.

TIPS: Luego de cortar el atún y el pulpo en corte carpaccio se debe mantener en el refrigerador. Para obtener un mejor corte ambos deben estar bien fríos. La marinada debe ser de color oscuro y de sabor intenso. Para que el nabo no se oxide se mantiene en agua hasta su utilización.