チュペ・デ・カマロネス

材料 (6人分)

魚の骨 と 頭	
エビの頭と殻	100g
むきエビ	12尾
ブラックタイガー頭付き	12尾
水	1リットル
トマト	3個
人参	1個
皮なしかぼちゃ	100g
セロリ	1本
白玉ねぎ	2個
ローリエ	2枚
にんにく	2片
アヒアマリージョのペースト	3大さじ
アヒパンカのペースト	1大さじ
おろしにんにく	1大さじ
ワカタイ	ひと房
調理済みチョクロ	お好み
調理済み白いご飯	お好み
調理済み じゃがいも	お好み
生クリーム	200cc
温泉卵	4個
そら豆	100g
塩、コショウ、クミン	お好み

作り方

1. まず、1個半のトマトと半分の人参、1本セロリをブツ切りにし油でエビの殻と小エビを炒める、そこにブツ切りにした1玉玉ねぎと潰した2欠片のニンニクを入れる。
食材があめ色になるまで炒める。

2. 1リットルの水と魚の骨とローリエとブツ切りにしたかぼちゃを加えて、沸騰させ、沸騰したら火を下げ、コトコト45分煮詰める。

3. みじん切りにした1玉の玉ねぎを油と大さじ①のおろしにんにく、大さじ③のアヒアマリージョのペーストと大さじ①のアヒパンカと10分間中火でゆっくりかき混ぜながら炒める。 炒めながら、お塩とこしょう、クミンを加える

4. ブツ切りにした1個半のトマトと半分の人参、を③で炒めたものに加えて5分炒める

5. ②で煮詰めた出汁から魚の骨とローリエを取り出す、④で炒めたものと一緒にミキサーにかける。3回こす。

6. こしたものに⑤、そら豆、ひとふさのワカタイを加えて10分間弱火で煮詰める。そこにお好みの量の調理済みの白いごはんとチョクロとじゃがいも加えて煮詰める。

7. 火が通ったら、火を消し、200ccの生クリームを入れ混ぜる。 お皿にうつし、塩コショウで炙った有頭エビ、温泉卵を添えて完成!!
どうぞ、召し上がって下さい。

CHUPE DE CAMARONES

Ingredientes: (6 personas)

Espinazo y cabeza de pescado	
Cabezas y coral de camarones	100g
Camarones pelados	12 unidades
Camarones enteros (tipo “Black tiger”)	12 unidades
Agua	1 litro
Tomates	3 unidades
Zanahoria	1 unidad
Zapallo pelado	100g
Apio	1 rama
Cebollas blancas	2 unidades
Laurel	2 hojas
Ajo	2 dientes
Pasta de ají amarillo	3 cucharadas
Pasta de ají panca	1 cucharada
Ajo molido	1 cucharada
Huacatay	1 rama
Choclo cocido	al gusto
Arroz blanco precocido	al gusto
Papas cocidas	al gusto
Crema de leche	200cc
Huevos pasados por agua hervida	4 unidades
Habas	100g
Sal, pimienta y comino	al gusto

Preparación:

1. Primero, corte un tomate y medio, media zanahoria y una rama de apio en trozos, fría los camarones con su coral y los camarones pelados en aceite, luego agregue los trozos de una cebolla y dos dientes de ajo machacados.
Freír hasta que los ingredientes se doren.

2. Agregue 1 litro de agua, espinazo de pescado, hojas de laurel y zapallo picado, hierva, baje el fuego cuando hierva y cocine a fuego lento durante 45 minutos hasta obtener un buen caldo.

3. Fría 1 cebolla finamente picada con aceite, incorpore ① cucharada de ajo molido, ③ cucharada de pasta de ají amarillo y ① cucharada de ají panca durante 10 minutos mientras revuelve lentamente a fuego medio. Agregue sal, pimienta y comino mientras cocina

4. Agregue un tomate y medio y media zanahoria cortada en trozos al salteado en ③ y saltee durante 5 minutos.

5. Retire el espinazo de pescado y la hoja de laurel del caldo hervido en ② y póngalos en una licuadora junto con el salteado en ④ y colamos finamente 3 veces.

6. Agregue las habas y un puñado de wakatai a la mezcla colada ⑤ y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Agregue la cantidad deseada de arroz blanco cocido, choclo y papas, y deje hervir.

7. Cuando rompa el hervor, apague el fuego, con el fuego apagado incorpore y mezcle 200 cc de crema de leche. ¡Transfiera a un plato, agregue camarones con cabeza salpimentados y huevos pasados por agua hervida para completar!
Servidos, a comer

Por: RESTAURANT ALDO
Foto: Donato Hamamura

Chupe de Camarones

estilo Aldo

Puede usar quinua en lugar de arroz

Premio a la creatividad y originalidad en la Cumbre Mundial de Chef King 2022 **"World Chef King Summit"** celebrada en la isla Awaji en noviembre de 2022.
Nuestro compatriota Aldo Urata compitió con chefs de 20 países del mundo. Galardonado con el trofeo y diploma a la creatividad (5 premiados)