



Salsa Ocopa

estilo Marisol

SALSA OCOPA

estilo Marisol

Ingredientes:

SALSA:

- 5 ají mirasol seco
- 2 ají amarillo congelado
- 1 cebolla chica en trozos
- 1 diente de ajo en trozos
- 2 cucharadas de huacatay en pasta
- 5-7 langostinos
- 250g queso fresco
- 30g galleta de vainilla
- 80g maní y/o nueces
- 1 ½ taza de leche fresca
- ½ taza de aceite
- sal y pimienta al gusto

SERVIR CON:

- 6 papas sancochadas
- 3 huevos duros
- aceituna de botija
- hojas de lechuga para decorar

(también puede usar ají amarillo para darle un toque de color)

Preparación:

1. Limpiar el ají mirasol seco, quitarle las pepas y venas y lavarlos bien. Hervirlos durante 10 min. Luego escurrirlos.
2. Limpiar el ají amarillo, quitarle las pepas y venas
3. Calentar un poco de aceite en una sartén y sofreír la cebolla, el ajo y los 2 tipos de ají hasta que se quemen ligeramente. Agregar la pasta de huacatay y cocinar por un par de minutos. Apartar del fuego y reservar.
4. En una sartén sofreír los langostinos (con el coral) hasta que se cocinen. Apartamos del fuego y esperamos a que enfrién un poco y retiramos el coral. Reservar las colitas y el juguito que soltó al sofreír.
5. En el vaso de la licuadora agregamos el queso fresco, las galletas, el maní y/o nueces, la leche, el aderezo de cebollas y ajíes, los langostinos pelados en su juguito, salpimentamos y licuamos todo. Vamos agregando el aceite chorro a chorro hasta llegar al espesor de su gusto. Ir rectificando la sal.

♡ A la hora de servir... ♡

Acomodar en un plato las hojas de lechuga y encima colocar las papas sancochadas (peladas y cortadas en mitades), cubrirlas con la salsa. Decorar con un trozo de huevo duro y aceituna.

皿にレタスの葉とゆでたジャガイモ (皮を剥いて縦半分にしたもの) をしき、その上をソースで覆う。ゆで卵とオリーブで飾る。



Encontrará el ají mirasol seco, ají amarillo congelado, huacatay en pasta, queso fresco y aceituna botija
▶ en Kyodai Market.
乾燥アヒ・ミラソル、冷凍アヒ・アマリージョ、ペースト状ブラックミント、ケソ・フレスコ、ブラックオリーブ
▶ (キョウダイマーケットで販売)



E-mail: kmarket@kyodai.co.jp | www.kyodaimarket.com

オコパソース マリソル風

材料

- | | |
|---------------------------|--------|
| ■ 乾燥アヒ・ミラソル | 5本 |
| ■ 冷凍アヒ・アマリージョ | 2本 |
| ■ 玉ねぎ (みじん切り) | 1個 |
| ■ にんにく (みじん切り) | 1片 |
| ■ ペースト状ブラックミント | 大さじ2 |
| ■ エビ (有頭) | 5-7尾 |
| ■ ケソ・フレスコ (ナチュラルチーズ) 250g | |
| ■ バニラ・クッキー | 50g |
| ■ ピーナッツ又ははくるみ | 80g |
| ■ 牛乳 | 1.5カップ |
| ■ サラダ油 | 0.5カップ |
| ■ 塩、こしょう | 好みの量 |

皿に盛り付けしたオコパ

- | | |
|----------------|----|
| ■ ゆでたジャガイモ (中) | 6つ |
| ■ ゆで卵 | 3つ |
| ■ 飾り用にブラックオリーブ | |
| ■ またレタスの葉 | |

作り方

1. 乾燥ミラソルペッパーは種子やワタを取り除き、よく洗う。小鍋で10分間ゆで、水切りをする。
2. アヒ・アマリージョ (黄色唐辛子) も種子やワタを取り除く。
3. フライパンに少量の油を熱し、玉ねぎを軽く炒め、ニンニク、ミラソルペッパーとアヒ・アマリージョを加え、茶色になるまで炒める。ペースト状ブラックミントを加えて、2-3分間、火を通す。フライパンを火からおろす。
4. 別のフライパンでエビ (有頭) を炒める。火からおろして、冷ましてから、エビのコラル (頭の部分) を切り落とす。身や汁は取っておく。
5. ミキサーにケソ・フレスコ (ナチュラルチーズ)、バニラ・クッキー、ピーナッツやあるいはくるみ、牛乳、炒めた玉ねぎとニンニク、殻を剥いたエビとその汁、塩こしょうを入れて混ぜる。油を少しずつ (細い糸状で) たらしながら、好みのとろみになるまで混ぜる。味見をし、塩加減を調整する。

Esta salsa acompaña muy bien las yucas fritas y el choclo sancochado. オコパソースが揚げユッカとゆでトウモロコシに良く合います。

Tanto el maní como las nueces le aportan un sabor delicioso! ピーナッツとクルミを使用することによって、美味しい深みのある味になります。

Puede usar ají amarillo en tiras para darle un toque de color. さまざまな風味や色の唐辛子を細切りにし、鮮やかな色を添えることができます (アヒ・アマリージョ)。