

RECETA

Sopa de Mani

BOLIVIANA



Reinterpretado por el chef Marsia Taha
del Restaurant Arami

(Receta para cuatro personas)

Ingredientes

Fondo de llama y caldo de maní

- 1 kg Huesos de costilla de llama
 - 1 und Cebolla roja
 - 1 und Zanahoria
 - 50 ml Aceite
-

Salsa de ají amarillo

- 1 und Cebolla
 - 5 dientes Ajo
 - 2 und Ají amarillo en vaina
 - 50 ml Aceite
 - c/n Pimienta
 - 150 ml Fondo de llama
 - c/n Comino
 - c/n Sal
-

Pure de racacha

- 400 gr Racacha
 - 60 gr Mantequilla
 - 1 cda pasta de ají amarillo (receta anterior)
 - c/n Sal
-

Crocantes

- 1 und Papa pala
 - 1 und Zanahoria
 - 1 und Remolacha
 - 1 und Racacha
 - 300 ml Aceite para freír
 - c/n Sal
-

Aceite de urucú

- 50 gr Urucú o achiote
 - 150 ml Aceite light
-

Arvejas

- 300 gr Arvejas
- Agua con hielo

Procedimiento

Fondo de llama y caldo de maní

- En una cacerola sellar los huesos de llama con un poco de aceite hasta que queden bien caramelizados.
 - En una olla de agua hirviendo agregar los huesos sellados y los vegetales cortados en cuatro.
 - Hervir durante tres horas hasta obtener un caldo concentrado.
 - Colar y dividir en dos partes, una parte será para agregar al resto de las preparaciones y con la otra mitad licuamos el maní hasta tener un caldo cremoso y con textura fina.
 - Hervir esta ultima preparación durante aproximadamente media hora, hasta que el maní este bien cocido.
 - Si el caldo llegara a reducir mucho, ir complementando con la otra mitad del caldo.
 - Condimentar con sal, pimienta, comino y orégano seco.
-

Salsa de ají amarillo

- Caspar el ají en vaina directo al fuego.
- Cocinar el ají en agua hirviendo hasta que quede suave.
- Una vez cocido, retirar, enfriar, pelar y quitar semillas.
- Licuar el ají con un poco de agua hasta que quede una pasta fina (reservar).
- Pelar y repicar el ajo.
- Pelar y cortar la cebolla en cubitos pequeños.
- Calentar un poco de aceite y caramelizar el ajo a temperatura baja, agregar la cebolla y cocinar hasta que quede transparente.
- Agregar la pasta de ají amarillo (reservar una cucharada para otra preparación).
- Aumentar un poco de caldo de llama y seguir cocinando durante otros 15 minutos, agregando fondo constantemente para que la preparación no se seque, condimentar con sal, pimienta y comino.
- llevar a licuar la preparación y colar, deberá quedar una salsa con textura fina (rectificar sazón).

Pure de racacha

- Pelar y hervir la racacha hasta que este muy suave.
 - Llevar a licuar la racacha hervida con un poco de mantequilla, el fondo de llama y una cuchara de la pasta de ají amarillo.
 - Licuar hasta que quede un puré con textura fina. (rectificar sazón reservar).
 - Pelar papa, zanahoria, racacha y remolacha.
 - Con una mandolina o un cuchillo bien afilado, cortar laminas delgadas y después en tiras largas muy delgadas (al hilo).
 - Verter las papas y la racacha en agua fría para que no se oxiden.
 - Calentar el aceite a 180° cc.
 - Colar y secar papas y racacha y proceder a freír hasta que estén crocantes, proseguir con las zanahorias y la remolacha.
 - Agregar sal.
 - Reposar los crocantes en papel toalla para que se absorbe la grasa. (reservar).
-

Aceite de Urucú

- En una cacerola verter el aceite con el urucú, calentar hasta que la temperatura llegue a unos 150° cc y dejar que el aceite se infusione con las semillas.
 - Retirar del fuego y dejar reposar las semillas para que infusione aun mas.
 - Colar y reservar idealmente en un gotero.
-

Arvejas

- Pelar arvejas y hervirlas por dos minutos.
- Después quitarlas del agua y cortar su cocción en agua fría con hielos.
- Colar del agua y pelarlas una por una (reservar la cascara).
- En el mismo aceite donde se frían los crocantes, freír la cascara y reservar .

Emplatado

- En un plato hondo verter el puré de racacha en forma alargada en el centro del plato, como dibujando una separación. (el puré tiene que estar lo suficientemente firme para que sostenga los demás ingredientes).
- En esta misma línea colocar los hilos de tubérculo fritos, estos deberán estar mezclados, para que se vea mas colorido.
- Encima de este poner las flores frescas, hierbas, pimentón rojo cortado en cubitos y finalizamos con orégano seco.
- Por un lado, verter la salsa de ají amarillo caliente y las arvejas peladas.
- Por el otro lado verter el caldo de maní y finalizar con unos puntitos de aceite de urucú.



¡Únete a nosotros en esta fiesta de sabores,
tradiciones y unidad!

Cocina, ¡Comparte y celebra la riqueza
gastronómica de Bolivia, donde sea que estés!

banco 
simplificando tu vida