

# BROCHETAS DE PAICHE

4 P.

35MIN.

## INGREDIENTES:

**Paralasbrochetasdepaiche**

- 400 gr de filete de paiche.
- 100 gr de pasta de aji panka
- 1 0 gr de ajo molido
- 20ml de vinagre tinto
- 2gr Oregano
- 2gr Comino
- 10ml de aceite vegetal
- Sal y pimienta, al gusto

**Para decorar**

- Sachaculantro o culantro floreado.

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Paiche**

1.Cortar el filete de paiche en cubos medianos y parejos para asegurar una cocción uniforme.

**Para el Marinado:**

1.En un bowl, mezclar la pasta de ají panka,el ajo molido, el vinagre tinto, el orégano, el comino, la sal y la pimienta.

2.Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se mezcla, hasta obtener un aderezo homogéneo y ligeramente untuoso

3.Colocar los cubos de paiche en un recipiente. Añadir el aderezo y mezclar suavemente para cubrir bien el pescado sin maltratar la carne.

4.Dejar marinar en refrigeración por 20 a 30 minutos.

5.Insertar en los palitos de brocheta alternando: paiche, cebolla, pimiento, repitiendo el patrón hasta completar.

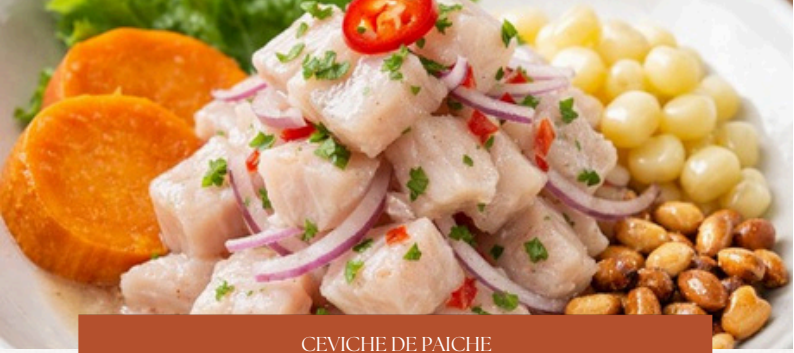
6.Cocinar en parrilla, plancha o sartén bien caliente.

**Presentación**

Servir caliente o tibio. y acompanar con una salsa para dipear..

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# CEVICHE DE PAICHE

4 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

Parael ceviche

- 600 g de paiche fresco
- 10–12 limones sutiles (jugo recién exprimido)
- 1 cebolla roja grande, cortada en pluma fina
- 1 ají limo rojo, finamente picado Para la leche de tigre (base)
- Recortes de paiche (espinas o carne)
- Jugo de limón
- Ají limo
- Apio
- Culantro
- Hielo
- Sal

Guarniciones

- 2 camotes medianos, sancochados y en rodajas
- 2 choclos, sancochados y desgranados

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**1. Preparar la leche de tigre**

Licuar los recortes de paiche con un poco de jugo de limón, apio, ají limo, culantro, sal y unos cubos de hielo. Colar y reservar en frío.

**2. Preparar el pescado**

Colocar el paiche en un bol frío. Sazonar ligeramente con sal y pimienta. Agregar el ají limo, el ajo y el kion (si se usan).

**3. Cítricos y mezcla**

Añadir el jugo de limón justo antes de servir, mezclar suavemente y luego incorporar un poco de la leche de tigre para realzar sabor y textura.

**4. Finalizar**

Agregar la cebolla roja y el culantro picado. Rectificar sal si es necesario.

**5. Presentación**

Servir acompañado de camote y choclo.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# PAICHE AL OLIVO - PIQUEO

30 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

**Parael paiche**

- 600 g de filete de paiche
- Sal y pimienta a gusto.
- 2 cucharadas de aceite vegetal (para saltear).

**Crema de olivo**

- 200 g de aceituna botija sin pepa
- 1 huevo
- aceite (cantidad necesaria hasta espesar - aprox. 100 ml)
- Jugo de limón, al gusto

**Para servir**

Galleta de soda
Culantro o brotes

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Paiche**

1.Cortar el paiche en lonjas parejos de 0.5 cm de espesor.

2.Condimentar con sal y pimienta.

3.Saltear en sartén caliente con el aceite, a fuego medio-alto, hasta que esté justo cocido.

4.Retirar del fuego y dejar enfriar completamente.

**Mayonesa de aceituna**

1.Licuar la aceituna hasta obtener una pasta fina.

2.Licuar el huevo con el aceite que caiga finamente hasta espesar.

3.Añadir jugo de limón poco a poco hasta lograr el punto de acidez deseado. y rectificar sal.

4. Incorporar la aceituna y refrigerar.

**Montaje**

1.Servir el paiche sobre la galleta de soda, colocar la salsa de aceituna y decorar con culantro o brotes.

UCAYALI RIVER
EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# BRUSCHETA DE PAICHE ACEVICHADO

10 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

**Pan tostado**

- Baguette: 10rodajas(1.5–2 cmde grosor), Aceitedeoliva:20 ml
- Salfina y pimientanegra: al gusto

Paiche acevichado

- **Paiche fresco - 150 g**
- **Jugo de limón: 60 ml**
- **Sal y pimienta blanca al gusto**
- **Culantro finamente picado: 5 g**
- **Cebolla roj en pluma: 30 g**
- **Ajo rallado: 1 g (opcional, suave)**

**Salsa acevichada**

- **Lechede tigre (maceradodel paiche): 50 ml**
- **Mayonesa: 40 g**
- **Ají limo sin venas: 5 g**
- **Jugo de limón adicional: 10 ml**
- **Sal: ajustar**

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Pan tostado**

1.PIncelar las rodajas de de baguette con aceite de oliva, sal y pimienta.
2.Hornear a 180 °C por 7 minutos hasta dorar ligeramente. Reservar.

**Paiche acevichado**

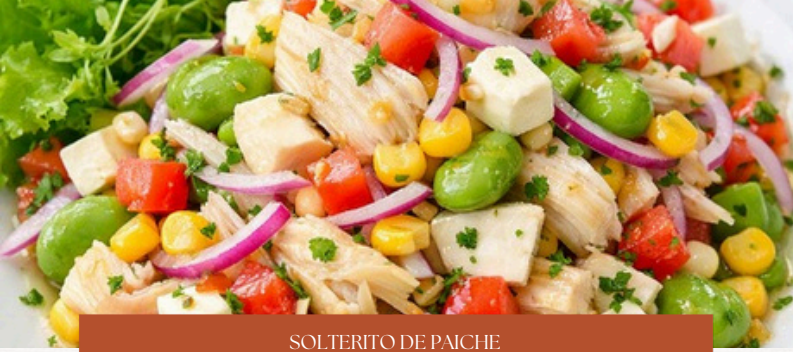
1.Cortar el paiche en cubos pequeños y sazonar con sal, pimienta, ajo y jugo de limón
2.Incorporar la cebolla y el culantro.
3.Reposar 3–4 minutos (no sobrecocer). Separar parte del jugo para la salsa.

**Salsa acevichada**

1.Licuar la leche de tigre con la mayonesa y el ají. Ajustar sal y acidez. Reservar en frío.

**ARMADO (por unidad) :** Pan tostado. cama ligera de lechug, 15 g de paiche acevichado, cubitos de tomate y salsa acevichada.

UCAYALI RIVER
EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# SOLTERITO DE PAICHE

4 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

- 300 g de paiche fresco (Ucayali Rivers), cocido y desmenuzado en trozos grandes
- 100g de choclo desgranado
- 1 taza de habas verdes cocidas
- 1 tomate mediano, en cubos pequeños
- ½ cebolla roja, en pluma fina
- 100 g de queso fresco serrano, en cubos
- 2 cucharadas de perejil picado
- Jugo de 2 limones
- 3 cucharadas de aceite vegetal o de oliva suave
- Sal y pimienta al gusto

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

1.Cocer el paiche en agua con sal durante 8–10 minutos, hasta que esté firme pero jugoso. Enfriar y desmenuzar en trozos medianos.
2.En un bol grande, mezclar el choclo, las habas, el tomate, la cebolla y el queso.
3.Incorporar el paiche con cuidado para no romperlo.
4.Sazonar con sal, pimienta, jugo de limón y aceite. Mezclar suavemente.
5.Finalizar con perejil picado.
6.Servir frío o a temperatura ambiente, sobre hojas de lechuga frescas

UCAYALI RIVER
EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# CAUSA AMAZONICA CON PAICHE

4 P.

35MIN.

## INGREDIENTES:

**Para el paiche:**

- 600gr de filete de paiche.
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 60gr de mayonesa
- 1 atado de sachaculantro
- 3 und de aji charapita
- sal y pimientaalgusto

**Para la causa:**

- 600gr de papaamarilla
- 120gr de pastadeají amarillo
- 4 limones
- 1und de palta
- 2cdas de aceite vegetal
- Sal y pimienta, al gusto

**Para decorar**

- Rulos de ají amarillo y perejil o sachaculantro.

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Paiche**

1.Cocinar el filete de paiche en una olla con agua, laurel, ajo y una pizca de sal durante 5-6 minutos o hasta que este tierno. Dejar enfriar y cortar en cubos.

2.Mezclar el paiche con la mayonesa, el sachaculantro picado y un poco de aji charapita picado

**Para la causa:**

1.En una olla sancochar con poca agua y sal la papa amarilla.

2.Prensar la papa en caliente,, sazonar con sal, limon, pasta de aji amarillo y aceite.

3.Amasar hasta conseguir una textura firme, rectificar sal y pimienta. Reservar.

4.Cortar palta en laminas.

**Presentación**

Servir en un molde metalico con una cama de masa de causa, relleno de paiche, palta laminada y masa de causa. Coronar con relleno de paiche y hojas de sachaculantro.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# CROQUETAS DE PAICHE CON MERMELADA DE AJI

4 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

**Paralascroquetas:**

- **300g de paiche cocido**
- **200g de papa amarilla**
- **1 cdta de ajo molido**
- **1 cebolla**
- **1 huevo**
- **Pan molido**
- **Aceite**

**Para lamermelada:**

- **4 ajiesamarillos**
- **½ tazadeazucar**
- **¼ tazadevinagre**

**Para decorar:**
**Utilizar hojasde culantrofloreadoo rulos de cebolla china**

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**1. Para las croquetas:**

Picar la cebolla en cuadrados pequeños y sofreir junto con el ajo, mientras tanto sancochar las papas hasta que se puedan hacer pure.

Picar finamente el paiche y juntar con el sofrito, tambien agregar la papa amarilla previamente procesada.

Cocer hasta formar una masa y porcionar en croquetas de 30g-40g, pasar por huevo y pan molido.

Freir hasta que queden dorados, recibir en un recipiente con papel absobente para quitar el exceso de aceite y luego reservar.

**2. Para la mermelada**

Blanquear el aji previamente desvenado y limpio, repetir el blanqueado por lo menos 3 veces. Licuar y conseguir una pasta, agregar en una sarten junto con el azucar y el vinagre, dejar cocinar hasta que tome punto de mermelada.

3. **Presentación**

Colocar un punto de mermelada de aji en la parte superior de la croqueta y coronar con una hoja de culantro floreado.

UCAYALI RIVER
EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# CANAPÉ CON TARTAR DE PAICHE

4 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

**Para el tartar depaiche**

- 250gr de paichefresco.
- 2 limones
- 1 cebolla roja
- 1 atado de sachaculantro
- Sal y pimientaalgusto

**Para el canape**

- 1 bolsa de pandemolde
- 2cdas de aceitedeoliva
- 1 molde circularpequeño
- Sal y pimientaalgusto

**Para servir**

Rulos de pimiento

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Tartar de paiche**

1.Cortar el paiche en cubos pequeños.

2.Mezclar con limon, aceite, cebolla y sachaculantro.

3.Rectificar sal y pimienta al gusto, reservar.

**Para el canape**

1.Cortar el pan de molde con el molde circular pequeño.

2.Discponer en una bandeja para horno y agregar un poco de aceite oliva en hilo.

3.Agregar sal y pimienta al gusto, hornear a 180 grados por 3 5 minutos o hasta que queden doradas.

**Montaje**

1.Servir el tartar de paiche sobre los canapes tostados y coronar con rulos de pimiento.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# LECHE DE TIGRE AMAZONICO CON PAICHE

4 P.

20 MIN.

## INGREDIENTES:

- 400gr de filete de paiche
- 1kg de limon
- 200ml de caldo de pescado (fumet)
- 2und de cebolla morada
- 3 dientes de ajo
- 1 cda de kion rayado
- 1 atado de sachaculantro
- 2 und de aji charapita
- 2 und de aji limo
- 2 und de aji apio
- sal y pimienta al gusto
- hielo

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

**Para la leche de tigre:**

1. Picar la cebolla en cuadraditos y reservar los corazones para la leche de tigre. Picar el apio y el sachaculantro.

2.En una licuadora juntar zumo de limon, fumet frio, ajies, zumo de kion y tallos de sachaculantro, licuar junto con las mermas del paiche.

3.Colar y rectificar sal y pimienta.

4.Cortar el paiche en cubos y sazonar con sal, sachaculantro y poco de aji charapita.

**Presentacion:**

Servir en vaso los cubos de paiche con un par de cubos de hielo y agregar la leche de tigre. Si desea se puede acompañar con cancha chullpi o granos de cholo. Decorar con rodajas de aji limo.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# CREMA AMAZONICA CON PAICHE Y CROUTONES

4 P.

35 MIN.

## INGREDIENTES:

- 300 g de paiche fresco (Ucayali River)
- 200 g de zapallo macre
- 100 g de zanahoria
- 2 tazas de caldo de pescado (fumet)
- 2 cebollas blancas
- 4 dientes de ajo
- 100 g de mantequilla
- 100 ml de crema de leche
- 4 und de papa amarilla
- 1 pan baguette
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

1.Agregar la mantequilla en una olla a fuego medio y sofreir la cebolla blanca picada en pluma y el ajo picado finamente. Una vez tomen un color dorado, agregar fumet y las verduras previamente picadas (zanahoria, zapallo macre y papa pelada) dejar cocer a fuego medio por 25 minutos.

2.Una vez cocidas las verduras, licuar hasta obtener una crema.

3.Regresar a una olla e incorporar un chorro de crema de leche.

4.Cortar el paiche en cubos y sofreir hasta que obtenga color dorado y reservar.

5.Cortar el pan baguete en cubos, echar aceite de oliva y una pizca de sal, mandar al horno en una placa metalica por 5 minutos a 180 grados. reservar y servir como toping.

6.Para la presentacion, servir la crema de base, un poco de croutones y el paiche, coronar con alguna hierba aromatica.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# PAICHE CON REDUCCION DE AGUAYMANTO

| 4 P. | 25 MIN. |
|---|---|

## INGREDIENTES:

- 400 g de filete depaiche fresco (Ucayali River)
- 1 taza de aguaymanto
- 1 taza de azucar
- ½ taza de vino blanco
- 1 cda de mantequilla
- Unas ramas de perejil
- sal y pimienta al gusto

Para acompañar:

- 1 atado de esparragos
- 50 g de mantequilla
- sal y pimienta

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

1. En una plancha o sarten, sellar el paiche previamente fileteado y sazonado con sal y pimienta.

2.Cocinar el aguaymanto con azucar y vino hasta reducir o conseguir una textura de mermelada. Licuar y colar la salsa, reservar.

3.Saltear los esparragos a fuego algo en una sarten con mantequilla, agregar sal y pimienta al gusto mientras se saltea.

4.Para emplatar pondremos de cama los esparragos, montar el filete de paiche y bañar con la salsa de aguaymanto. Echar un poco de perejil picado y algunas ramas de perejil de corona para decorar.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA



# ESCABECHE DE PAICHE

4 P.

35 MIN.

## INGREDIENTES:

- 400 g de filete depaiche fresco (Ucayali Rivers)
- 2 cebollas moradas
- 2 cdas de pasta de aji amarillo
- 2 ajies amarillos
- ½ taza de vinagre
- 1 taza de caldo de pescado
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 cdas de maicena
- 4 cdas de harina
- 2 tomates
- 2 cdas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

NOTAS:

Es una carne rica en Omega 3.

## PREPARACIÓN:

1. Mezclar harina, maicena, sal y pimienta y enharinar los filetes de paiche, luego freir hasta sellar por ambos lados.

2.En la misma olla sofreir el ajo picado finamente con los corazones de las cebollas picadas en brunoise, una ves dorados incorporar un poco de pasta de aji amarillo.

3.Agregar vinagre y el caldo, la cebolla y el tomate picados en gajos, cocinar brevemente.

4.Incorporar el pescado y dejar reposar por lo menos dos horas antes de servir.

5.Para el emplatado se puede acompañar con camote o arroz, coronar con hojas de perejil fresco.

UCAYALI RIVER

EXCELENCIA EN ACUICULTURA AMAZÓNICA