



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

APLICACIÓN DE FRUTAS CÍTRICAS CON FONDOS PARA LA ELABORACIÓN  
DE CEVICHES CON MARISCOS ECUATORIANOS.

Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Tecnóloga en Alimentos y Bebidas

Profesor Guía

Lic. Diego Hernán González Morales

Autora

Paulina Elizabeth Riofrío Gavilánez

AÑO

2017

## **DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA**

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

---

Lic. Diego Hernán González Morales  
Licenciado en Gastronomía  
C.I.:1715757223

## **DECLARACIÓN PROFESOR CORRECTOR**

Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

---

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez  
Administrador Gastronómico  
C.I.: 1712685542

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

---

Paulina Elizabeth Riofrío Gavilánez

C.I.: 1721349072

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por darme la oportunidad de terminar mis estudios universitarios. A mis padres y hermanos, por ser mi razón de lucha diaria, por su apoyo infinito en todo este proceso. A mi profesor guía, por el tiempo brindado.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mis padres, quienes han estado conmigo siempre, con su infinito apoyo. A mi esposo querido, por su compañía durante todos estos años.

## RESUMEN

El presente proyecto fue realizado con el objetivo de dar a conocer la utilización de algunas frutas cítricas para la elaboración de ceviches ecuatorianos. En el Ecuador la mayoría de preparaciones del ceviche se basan en utilizar el zumo de limón como único ingrediente cítrico, haciendo que este plato no tenga una mayor versatilidad a nivel nacional. En este proyecto se pretende dar a conocer que podemos reemplazar el zumo de limón por un zumo de una fruta cítrica. Las frutas cítricas a ser utilizadas en este proyecto son: mora, frutilla, naranjilla, taxo, tomate de árbol y maracuyá; logrando innovar textura y sabor en dicho plato.

Ecuador es un país productor tanto de frutas cítricas como de especies de mariscos y pescados, por tanto en este proyecto aprovecharemos al máximo de estos factores irremplazables a la hora de la elaboración del ceviche. Daré a conocer nuevas e innovadoras técnicas de preparación dándoles el paso a paso de cada receta creada en este proyecto.

En conclusión este proyecto ofrece varias alternativas para dar una nueva historia a la preparación de los ceviches, proponemos algunas recetas con el fin que la gente pueda realizar y probar que las frutas cítricas si son un producto estrella en dicho plato y que juegan mucho tanto en color como sabor al momento del montaje.

## **ABSTRACT**

The present project was carried out with the aim of publicizing the use of some citrus fruits for the elaboration of Ecuadorian ceviches. In Ecuador most ceviche preparations are based on using lemon juice as the only citric ingredient, making this dish not have greater versatility at the national level. In this project is intended to make known that we can replace the lemon juice with a juice of a citrus. The citrus fruits to be used in this project are: mulberry, strawberry, naranjilla, taxo, tree tomato and passion fruit; Managing to innovate texture and flavor in said plate.

Ecuador is a producer country of both citrus fruits and seafood species, so in this project we will make the most of these irreplaceable factors when producing ceviche. I will introduce new and innovative preparation techniques giving you the step by step of each recipe created in this project.

In conclusion, this project offers several alternatives to give a new history to the preparation of ceviches, we propose some recipes so that people can realize and prove that citrus fruits are a star product in the dish and they play a lot both in Color as flavor at the time of assembly.

## ÍNDICE

APLICACIÓN DE FRUTAS CÍTRICAS EN FONDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CEVICHES CON MARISCOS ECUATORIANOS.....	1
Planteamiento del problema .....	1
Justificación .....	2
Justificación gastronómica .....	3
CAPITULO 1 .....	4
1.1 Origen del ceviche .....	4
1.2 Cocina Latinoamericana .....	4
1.3 Cocina Peruana .....	4
1.4 Cocina mexicana.....	5
1.5 Cocina Ecuatoriana.....	5
CAPITULO 2.....	6
2.1 Mariscos en el ecuador .....	6
2.2 Principales especies de camarones.....	6
2.2.1 Camarón Blanco .....	6
2.2.2 Camarón Cebra o tigre .....	7
2.2.3 Camarón Pomada.....	8
2.2.4 Camarón Titi .....	8
2.2.5 Camarón Café .....	9
2.3 Principales especies de pescados .....	10
2.3.1 Pez Mero .....	10
2.3.2 Pez Merluza.....	10
2.4 Conchas Negras o Prieta.....	11
2.5 Pulpo.....	12
CAPITULO 3.....	13
3.1 Clases de ceviches ecuatorianos.....	13

3.1.1 Ceviche de camarón ecuatoriano .....	13
3.1.2 Ceviche de concha ecuatoriano.....	13
3.1.3 Ceviches de pescado, pulpo, calamar, langosta, cangrejo .....	13
3.2 Frutas cítricas.....	14
3.2.1 Tomate de árbol.....	14
3.2.2 Mora.....	15
3.2.3 Frutilla .....	16
3.2.4 Naranjilla .....	17
3.2.5 Taxo.....	18
3.2.6 Maracuyá .....	19
<b>CAPITULO 4.....</b>	<b>21</b>
4.1 Análisis del entorno.....	21
<b>CAPITULO 5.....</b>	<b>23</b>
5.1 Técnicas para la elaboración de fondos.....	23
5.1.1 Técnica fondo de camarón .....	23
5.1.2 Técnica fondo de pescado.....	28
5.1.3 Técnica fondo de concha .....	30
5.1.4 Técnica fondo de pulpo.....	31
<b>CAPITULO 6.....</b>	<b>33</b>
6.1 Técnicas de cocción de mariscos y pescados .....	33
6.1.1 Técnica de cocción de camarón .....	33
6.1.2 Técnica de cocción de langostino .....	34
6.1.3 Técnica de cocción de pescado.....	34
6.1.4 Técnica de cocción de pulpo .....	35
6.1.5 Técnica de cocción del calamar.....	35
<b>CAPITULO 7.....</b>	<b>36</b>
7.1 Experimentación .....	36
7.2 Ceviche de camarón con fondo de frutilla y mora .....	36
7.2.1 Paso a paso.....	36

7.2.2 Receta ceviche de camarón con fondo de frutilla y mora .....	39
7.3 Ceviche de camarón con fondo de naranjilla .....	40
7.3.1 Paso a paso .....	40
7.3.2 Receta ceviche de camarón con fondo de naranjilla .....	42
7.4 Ceviche de pescado con fondo de taxo .....	43
7.4.1 Paso a paso .....	43
7.4.2 Receta ceviche de pescado con fondo de taxo .....	45
7.5 Ceviche de pescado con fondo de tomate de árbol .....	46
7.5.1 Paso a paso .....	46
7.5.2 Receta ceviche de pescado con fondo de tomate de árbol .....	48
7.6 Ceviche de langostino con fondo de frutilla y mora.....	49
7.6.1 Paso a paso .....	49
7.6.2 Receta ceviche de langostino con fondo de frutilla y mora .....	52
7.7 Ceviche de concha con fondo de naranjilla.....	53
7.7.1 Paso a paso .....	53
7.7.2 Receta ceviche de concha con fondo de naranjilla .....	55
7.2.2 Receta ceviche de concha con fondo de naranjilla .....	55
CONCLUSIONES .....	56
RECOMENDACIONES .....	57
REFERENCIAS.....	58

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Camarón Blanco .....	6
Figura 2. Camarón Cebra o tigre .....	7
Figura 3. Camarón Pomada .....	8
Figura 4. Camarón Titi .....	8
Figura 5. Camarón Café .....	9
Figura 6. Pez Mero .....	10
Figura 7. Pez Merluza .....	10
Figura 8. Concha Negras o Prieta .....	11
Figura 9. Pulpo .....	12
Figura 10. Tomate de árbol .....	14
Figura 11. Mora .....	15
Figura 12. Frutilla .....	16
Figura 13. Naranjilla .....	17
Figura 14. Taxo .....	18
Figura 15. Maracuyá .....	19
Figura 16. Procedimiento pelado y salteado de cascara de camarón.....	23
Figura 17. Cantidad de agua.....	24
Figura 18. Agregado de cascara de camarón en agua hervida.....	24
Figura 19. Cocción de cascara de camarón.....	25
Figura 20. Fondo de Camarón.....	25
Figura 21. Procedimiento pelado y salteado de cascara de camarón.....	26
Figura 22. Cantidad de agua.....	26
Figura 23. Agregado de cascara de camarón en agua hervida.....	27

Figura 24. Cocción de cascaras de camarón.....	27
Figura 25. Proceso de licuado de cascaras de camarón.....	28
Figura 26. Fondo de camarón licuado.....	28
Figura 27. Limpieza de huesos de pescado.....	29
Figura 28. Cocción de huesos de pescado.....	29
Figura 29. Extracción de espuma.....	30
Figura 30. Fondo de pescado.....	30
Figura 31. Selección de concha.....	31
Figura 32. Proceso de cocción de pulpo .....	31
Figura 33. Corte del pulpo.....	32
Figura 34. Selección y corte de cebolla paiteña.....	36
Figura 35. Selección y corte de tomate riñón.....	36
Figura 36. Selección y corte de cilantro.....	37
Figura 37. Pulpa de frutilla y mora.....	37
Figura 38. Cocción de camarón.....	38
Figura 39. Selección y corte de cebolla paiteña.....	40
Figura 40. Selección y corte de tomate riñón.....	40
Figura 41. Selección y corte de cilantro.....	40
Figura 42. Pulpa de naranjilla.....	41
Figura 43. Cocción de camarón.....	41
Figura 44. Selección y corte de cebolla paiteña.....	43
Figura 45. Selección y corte de tomate riñón.....	43
Figura 46. Selección y corte de cilantro.....	43
Figura 47. Pulpa de taxo.....	44

Figura 48. Cocción de pescado.....	44
Figura 49. Selección y corte de cebolla paiteña.....	46
Figura 50. Selección y corte de tomate riñón.....	46
Figura 51. Selección y corte de cilantro.....	46
Figura 52. Pulpa de tomate de árbol.....	47
Figura 53. Cocción de pescado.....	47
Figura 54. Selección y corte de cebolla paiteña.....	49
Figura 55. Selección y corte de tomate riñón.....	49
Figura 56. Selección y corte de cilantro.....	50
Figura 57. Pulpa de frutilla y mora.....	50
Figura 58. Cocción de camarón.....	51
Figura 59. Selección y corte de cebolla paiteña.....	53
Figura 60. Selección y corte de tomate riñón.....	53
Figura 61. Selección y corte de cilantro.....	54
Figura 62. Pulpa de naranjilla.....	54
Figura 63. Selección de conchas.....	54

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla Nº 1. Receta ceviche de camarón con fondo de frutilla y mora.....	39
Tabla Nº 2. Receta ceviche de camarón con fondo de naranjilla.....	42
Tabla Nº 3. Receta ceviche de pescado con fondo de taxo.....	45
Tabla Nº 4. Receta ceviche de pescado con fondo de tomate de árbol.....	48
Tabla Nº 5. Receta ceviche de langostino con fondo de frutilla y mora.....	52
Tabla Nº 6. Receta ceviche de concha con fondo de naranjilla.....	55

## **APLICACIÓN DE FRUTAS CÍTRICAS EN FONDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CEVICHES CON MARISCOS ECUATORIANOS.**

### **Planteamiento del problema**

El objetivo de esta investigación es dar a conocer el poco conocimiento gastronómico adecuado para la elaboración del ceviche, ya que se lo realiza de forma empírica basándose en una preparación antigua y el cual ha llevado a que el ceviche se elabore de distintas maneras alrededor de todo Ecuador.

La falta de conocimiento en técnicas de cocción de mariscos y pescados es un problema notorio en la actualidad ya que es un platillo elaborado por cualquier persona sin tener una noción del tiempo necesario que necesitaría cocer el camarón o pescado, también deberíamos conocer a fondo que existen algunos tipos de cocción como en cocción en agua: escalfado o hervido, cocción en grasa: fritura, salteado, re ahogado o sofrito, cocción mixta: guiso o estofado, cocción en seco: asado a la plancha, asado a la parrilla, al horno o gratinado, cocción al vapor: baño maría o microondas.

También la problemática recae en la falta de innovación con productos locales para la mejora del ceviche en sabor y texturas, logrando una nueva y novedosa oferta gastronómica.

En el Ecuador las frutas cítricas han sido utilizadas mayormente para jugos y postres o combinadas con otros ingredientes por su alto nivel en aroma y sabor, el limón, toronja o naranja, no son utilizadas por cocer los alimentos con sus jugos ácidos, de forma que se cocinan sin necesidad de aportar calor. El ácido cítrico desnaturaliza las proteínas del pescado por tal razón la gente no explota dichas frutas y verduras.

## Justificación

En Ecuador por ejemplo el ceviche tradicional lleva tomate riñón, cebolla roja, cilantro o perejil, limón, aceite de cocina, marisco o pescado y naranja, en la cocina ecuatoriano no hemos reconstruido la estructura del ceviche, deberíamos reconocer la amplia gama de vegetales, que haciendo las pruebas necesarias llegaríamos a tener un plato innovador así también dando una importante ayuda a los agricultores pequeños.

En todo el año en los mercados hay una gran variedad de frutas y con un precio accesible como: frutilla, tomate de árbol, piña, mora, taxo, maracuyá. Dichas frutas locales que sin lugar a duda tienen el componente necesario el ácido, que no lo hemos aprovechado como sustituto del limón o naranja, son un excelente saborizante que acompaña muy bien los mariscos y pescado.

Algunas frutas son sembradas en la costa y otras en la sierra ya que depende mucho de la tierra y su clima. Por tanto tenemos una gran variedad de ceviches los cuales van variando dependiendo de la región.

En la mayoría de restaurantes de mariscos por años han seguido una receta sin dar apertura a nuevas creaciones y sabores, conservando los mismos ingredientes de toda una vida que son el tomate riñón, cebolla roja, cilantro o perejil fresco, limón, aceite de cocina, naranja, marisco o pescado, que nos da un plato bajo en grasas y muy saludable.

El ceviche es un plato muy reconocido a nivel mundial por su muy variada presentación en todo tipo de mariscos, Los mariscos ecuatorianos más usados en cocina son el camarón, concha prieta, el pulpo, langosta, cangrejo de manglar.

Los mariscos no solo se usan en el ceviche tenemos una extensa variedad de platos para aprovechar al máximo dichos productos dando un valor especial a nuestros productores nacionales, y asemejando que cada región tiene sus

ingredientes preferenciales, en la serranía el ceviche lleva salsa de tomate o mostaza en algunos lugares usan gaseosa fanta para darle un sabor un poco más dulce, en la costa ecuatoriana el ceviche lleva más zumo de limón dándole el tradicional sabor costeño.

Sin lugar a duda el Ecuador tiene un sinnúmero de vegetales que se podría aprovechar dándole un lugar en dicho plato, en otros países el ceviche se lo presenta en forma de coctel o añadiéndole un vegetal adicional como por ejemplo en la cocina mexicana un ingrediente del ceviche es el aguacate.

### **Justificación gastronómica**

Con el presente proyecto se pretende la aplicación de técnicas de fondos y salsas para la innovación en el ceviche, utilizando frutas cítricas para la elaboración del plato cambiando su sabor y textura habitualmente conocida en nuestro paladar.

En la actualidad, Ecuador se ha posesionado como un importante lugar turístico por lo cual deberíamos aprovechar nuestras frutas locales logrando un giro a la cocina ecuatoriana.

## CAPITULO 1

### 1.1 Origen del ceviche

Hace más de 2.000 años, en la época de la cultura mochica en Perú, existía un plato a base de pescado crudo que luego lo cocían en los agrios jugos de algunas frutas cítricas de ese entonces como tumbo y maracuyá.

Otro historiador peruano Juan José Vega, define que ceviche, viene del árabe sibeche a la cual denominan a las comidas ácidas, y se basa en que las mujeres moriscas tomadas como esclavas por los españoles mezclaban zumo de naranja agria, y después jugo de limón, al pescado crudo. Según este historiador en sus argumentos nos dice que, el uso del término «déjenlos escabechar» se emplea en los recetarios peruanos del siglo XIX para referirse al periodo de cocción del pescado a base de jugo de limón, por ejemplo se tiene el recetario «Cocina Ecléctica» de Gorriti, del año 1890.

### 1.2 Cocina Latinoamericana

Latinoamérica tiene una gastronomía propia nacida de su tradición y sus orígenes culturales. Su cocina no es más que el resultado de la historia de sus pueblos: una fusión de elementos étnicos, culturales y sociales que hacen de su estilo gastronómico una mezcla de sabores, productos, recetas y estilos. (Plano, 2014)

En América latina es muy reconocido por su sabor y aceptación; el ceviche, es un plato elaborado con un ingrediente cítrico un marisco o pescado adecuado, algunos vegetales y hasta frutas en algunas preparaciones.

### 1.3 Cocina Peruana

Según el historiador Javier Pulgar Vidal en el antiguo Perú, hace dos milenios se preparaba un plato a base de pescado fresco, que se cocinaba con el jugo fermentado de tumbo (*Passiflora mollisima*), una fruta local. Durante el Imperio

Inca, el pescado era macerado con chicha. Posteriormente, con la presencia hispánica se añadieron dos ingredientes de la costumbre culinaria mediterránea: el limón y la cebolla, luego lograron llevar a cabo el cultivo de limón en tierras peruanas lo que ayudo a minimizar el tiempo de preparación del ceviche.

En la cocina peruana tratan de realizar este plato con un pez atrapado con anzuelo para que la carne no este lastimada.

El ceviche peruano los ingredientes son: pescado blanco (lenguado, corvina, perico, tollo, robalo, mero), jugo de limón, cebolla roja en juliana, ají limo picado o molida, culantro o cilantro y en Arequipa le agregan apio picado a la leche de tigre.

#### **1.4 Cocina mexicana**

En México por ejemplo, se combina el pescado y el limón con diversos ingredientes, que varían dependiendo del tipo de cebiche que se desee y de los hábitos culinarios de las zonas donde se le prepara. Se usa tomate rojo picado, cebolla picada, aguacate (palta), culantro y perejil, chile serrano o los chiles verdes. Algunas personas le agregan al preparado algo de cátsup o salsa de tomate y aceite de oliva. Y hay también quienes gustan de una sazón muy picante y le ponen unas gotas extra de salsa tabasco. Su acompañante puede variar entre aceitunas y aguacate. (Valderrama, 2007)

#### **1.5 Cocina Ecuatoriana**

Los ecuatorianos preparamos el ceviche con pescado crudo curtido en limón, añadiéndole sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. En algunos sitios es costumbre pasar el pescado por agua caliente y en el caso de los camarones son previamente cocidos y se sirve con salsa de tomate.

## CAPITULO 2

### 2.1 Mariscos en el ecuador

Ecuador posee una línea costera amplia y esto hace que se pueda proveer abundantemente de productos marinos no solo a zonas limítrofes sino que también a grandes ciudades del interior. Este contacto con el mar hace que la gastronomía ecuatoriana posea abundantes recetas de pescado y marisco. Se pueden considerar entre los mariscos, que dependiendo de la zona son populares: pescado (bagre, atún, lisa, mero, sardina, corvina, pargo, etc.), camarón, concha, calamar, cangrejo, langosta, langostino, ostiones, pulpo entre otros. El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico o de los innumerables ríos navegables de la zona. (Burgos, 2015)

### 2.2 Principales especies de camarones

En el Ecuador tenemos 6 tipos de camarones que son utilizados en cocina ecuatoriana, a continuación vamos a conocer cada uno de ellos.

#### 2.2.1 Camarón Blanco



Figura 1. Camarón Blanco

Tomada de: [https://www.ecured.cu/Camar%C3%B3n\\_blanco\\_del\\_Pac%C3%ADfico](https://www.ecured.cu/Camar%C3%B3n_blanco_del_Pac%C3%ADfico).

*Litopenaeus vannamei* es una especie de crustáceo decápodo de la familia Penaeidae, Es una especie característica de las aguas con fondos lodosos

Presenta un color blanquecino a amarillento con la parte dorsal del caparazón un poco más oscura. Rostro con ocho o nueve dientes superiores y uno o dos inferiores, anteriores al diente epigástrico.

Este camarón es de profundidad, es muy dulce y luego de su cocción se torna un color blanco con tonos rosados y no disminuye su tamaño, es muy versátil y utilizado en la cocina ecuatoriana, su talla máxima 23cm.

### 2.2.2 Camarón Cebra o tigre



Figura 2. Camarón Cebra o tigre

Tomada de: <http://mariscosdelpacifico.wix.com/mar-pac#!productos>

*Trachypenaeus Similis Pacificus*. El cuerpo presenta varias franjas entre 5 y 7, este camarón se puede pescar durante todo el año, su talla máxima 12-15cm.

Abundan en numerosos medios salobres como deltas y albuferas, pero también colonizan cursos de agua dulce muy alejados de las costas.

### 2.2.3 Camarón Pomada



Figura 3. Camarón Pomada

Tomada de: <http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&id=68392&ndb=1>

Su nombre científico es *protrachypenaeus precipua*. Este camarón es muy utilizado en cocina por su ideal tamaño y su carne muy resistente, su talla máxima es de 10.3 centímetros.

### 2.2.4 Camarón Titi



Figura 4. Camarón Titi

Tomada de: <http://revistalabarra.com/guia/classified/distribuidor-camaron-titi-bogota-2149.html>

El camarón titi no es muy utilizado por su pequeño tamaño, pero su expendio no desaparece.

Habita en aguas más profundas que otras especies de camarón como el camarón Blanco.

### 2.2.5 Camarón Café



Figura 5. Camarón Café

Tomada de: <http://www.mx.all.biz/camarn-caf-g37289#.WJzWdvWcHIU>

Su nombre científico es *Farfantepenaeus aztecus*. Tiene rostrum, cuerpo alargado y subcilíndrico. Antenas, cuerpo segmentado y cola; no tienen cabeza y tórax, sino las dos cosas en uno: un "cefalotórax", el medio donde habita es Acuático (lagunas y mar).y su alimentación es Omnívoro, Su talla máxima 24 cm.

## 2.3 Principales especies de pescados

### 2.3.1 Pez Mero



Figura 6. Pez Mero

Tomada de: <http://www.agricultura.gob.ec/el-pezuato-es-uno-de-los-mas-grandes-de-la-costa-del-pacifico/>

Su nombre científico *Epinephelus marginatus* El pez mero o también conocido como guato en Ecuador es muy apreciado por su carne tan exquisita, Son peces grandes, pudiendo alcanzar más de un metro de longitud y se pueden encontrar ejemplares de más de 40 kilos.

Los meros habitan en áreas con algas, corales, zonas rocosas y cuevas submarinas de aguas templadas y tropicales. Su principal fuente de alimentación son peces más pequeños, crustáceos y cefalópodos,

### 2.3.2 Pez Merluza



Figura 7. Pez merluza

Tomada de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/merluza-estara-veda-septiembre-pesca.html>

Su nombre científico Merluccius merluccius. Pez del grupo de los gadiformes que por la excelencia de su carne, Es un pescado blanco de carne sabrosa suave y es muy resistente luego de algún tipo de cocción, Se alimenta de crustáceos y peces.

La coloración es gris plateada, oscura en el dorso y más clara en los flancos. Generalmente no supera el 70 cm, Vive sobre sustratos blandos de fango o fango arenoso.

#### **2.4 Conchas Negras o Prieta**



**Figura 8. Conchas Negras o Prietas**

Tomada de: <http://gestion.pe/economia/produce-manana-inicia-temporada-veda-concha-negra-2123409>

Las conchas son grandes y ovaladas, relativamente gruesas. Las valvas muestran entre 33 y 37 costillas, con los márgenes dorsales angulados. Su color es blanco, cubierto por un periostraco piloso que va desde castaño oscuro hasta negro.

Puede alcanzar un tamaño de hasta 8 cm de largo pero, por lo común, no pasa de 6 cm, La sangre de los moluscos es rica en una forma líquida de calcio.

Vive casi completamente enterrado en el fango, desde la zona intermareal hasta unos 5 metros de profundidad. Es abundante en pantanos de manglares.

Se alimenta por medio de la filtración de materia orgánica.

## 2.5 Pulpo



**Figura 9. Pulpo**

Tomada de: <http://www.seafrostperu.com/venta-mariscos-delivery-lima/75-venta-pulpo-delivery-lima.html>

Su nombre científico *Octopus Vulgaris* El pulpo es un molusco sin espina dorsal, su tamaño máximo 1.30 metros.

Su hábitat en grietas y agujeros de fondos rocosos y se alimenta de crustáceos, bivalvos y peces pequeños.

## **CAPITULO 3**

### **3.1 Clases de ceviches ecuatorianos**

#### **3.1.1 Ceviche de camarón ecuatoriano**

En Ecuador se sirve en un plato profundo para sopa o un tazón. El ceviche más común es el ceviche o cebiche de camarón. Se prepara con camarones hervidos, jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta, cebolla paiteña picada en pluma (cebolla colorada en rodajas) en cantidades abundantes. Las recetas varían regionalmente, incorporando o prescindiendo del jugo de naranja o de la salsa de tomate. Se acompaña con maní tostado, maíz tostado, chifles, o canguil.

#### **3.1.2 Ceviche de concha ecuatoriano**

El ceviche de concha es también muy popular y su preparación es sencilla. Se abren las conchas negras aún vivas y se deja escurrir el jugo de éstas en un tazón o recipiente. Luego se depositan las conchas y se acompaña con una pizca de aceite (no se debe de usar mucho aceite tampoco), mostaza, jugo de limón y mucha cebolla picada en pluma, cilantro picado y maíz tostado y, si desea, puede agregar salsa de tomate o ketchup.

#### **3.1.3 Ceviches de pescado, pulpo, calamar, langosta, cangrejo**

Para los ceviches de pescado, pulpo y calamar se repite el mismo procedimiento para preparar el ceviche de camarón pero con pescado, pulpo o calamar cocinados. El método tradicional de preparar ceviche de pescado usa tiburón o sierra, cortado en cubitos de aproximadamente 1/2 pulgada, que se deja adobar (cocinar) en jugo de limón por varias horas. Este líquido se escurre y se descarta, se enjuaga con agua fría, se escurre el pescado, y se agrega más jugo de limón. Después de varias horas se escurre, enjuaga y se añaden salsa de cebolla colorada (cebolla colorada cortada en anillos marinada en jugo de limón y sal), y cilantro picado. El ceviche de pescado crudo, por lo general, se prepara con corvina de roca, pero su puede usar cualquier otro pescado como tilapia. Primero

se deja encurtir el pescado en el zumo de varios limones verdes. Déjelo reposar por lo menos una hora. La carne del pescado se volverá de color blanco. Aparte pique cebolla colorada, pimiento verde, cilantro o culantro. La cebolla después de picarla debe lavarla con limón y sal y enjuagarla; bote el exceso de líquido de la cebolla para que no esté ácida. Mezcle todos los ingredientes, sazone con sal y pimienta. Si desea, agregue más limón según su gusto. Acompañelo con maíz tostado o canguil, o rosetas de maíz (pop corn).

## 3.2 Frutas cítricas

### 3.2.1 Tomate de árbol



Figura 10. Tomate de árbol

Autor: Paulina Riofrío

Su nombre científico Partenocárpico. El tomate de árbol es una fruta que es de color rojo, anaranjado o amarillo depende de la variedad su pulpa es muy jugosa y tiene una textura gelatinosa.

Esta fruta está llena de semilla totalmente comestible, su sabor es muy característico ya que es ácido y agridulce a la vez. Se puede consumir crudo o cocido, es muy versátil en la cocina ecuatoriana ya que se lo usa para ensaladas, jugos, postres y con una preparación más elaborada podemos llegar a utilizarlo en carnes o pescados.

Amarillo nacional.- Se diferencia del tomate nacional solo por su tonalidad amarilla. También es pequeño y mide seis centímetros y pesa entre los 80 y los 90 gramos.

Por lo general, se cultiva en pequeños huertos familiares de las zonas urbanas y rurales.

Redondo.- Este tipo pesa 120 gramos y mide ocho centímetros. Se usa para elaborar de ají, jugo y postres como tomate en almíbar.

Se cultiva en la Sierra centro y norte. Está entre los más apetecidos porque es uno de los más dulces de las distintas variedades.

### 3.2.2 Mora



Figura 11. Mora

Autor: Paulina Riofrío

La mora es un fruto silvestre ya que lo podemos encontrar en algunas regiones. Esta fruta es muy deliciosa, jugosa, y aportan con algunos colores dependiendo de su estado de maduración.

Se la puede consumir o dejar madurar para tener un sabor más dulce pero sigue conservando sus matices ácidos que puede ir variando por la especie recolectada.

En el Ecuador hay cuatro tipos de mora: castilla, brazo, criolla y gato.

Castilla.- La variedad Castilla se cultiva en las regiones templadas y, en menor cantidad, en las frías. Tiene gran aceptación para el consumo y es la más vendida porque es más duradera. Esta variedad es apetecida en la gastronomía (postres).

Brazo.- El tipo denominado Brazo se caracteriza por su tonalidad oscura similar al negro. Es una especie consistente, sin embargo tiene la dificultad de no adaptarse a todos los climas.

Criolla.- La Criolla, común o silvestre tiene estos nombres porque se propaga de forma natural por los cercos en las zonas rurales del país. Esta variedad no es muy apetecida para el consumo, ni para las labores de repostería y gastronomía porque su sabor es amargo y es pequeña.

Gato.- Lleva ese nombre, de acuerdo con los expertos, porque su forma tiene semejanzas a la cabeza de un gato. Se caracteriza por su tamaño pequeño y también por su coloración morada. No es muy cultivada en el país porque no soporta las heladas y fríos prolongados. Las moras pesan entre tres y seis gramos, dependiendo del cultivo y el cuidado del agricultor.

### 3.2.3 Frutilla



**Figura 12. Frutilla**

Autor: Paulina Riofrío

La frutilla es muy popular en la gastronomía no solo por su color, aroma y sabor.

Es una fruta muy carnosa y jugosa con un color idóneo para decorar en repostería, también es muy utilizada en ensaladas y dietas.

Por otra parte, con las hojas de las fresas pueden prepararse infusiones, que se emplean por sus efectos diuréticos, antiinflamatorios y antirreumáticos.

Oso grande, diamante, monterrey y albión son las variedades de frutillas o fresas que más se cultivan en el Ecuador. Tienen texturas y pesos similares y se diferencian por su tamaño.

La mayor producción está concentrada en Pichincha, que tiene 400 hectáreas cultivadas. Le sigue Tungurahua con 240 hectáreas. En otras provincias como Chimborazo, Cotopaxi, Imbabura y Azuay, la producción supera las 40 hectáreas

### 3.2.4 Naranjilla



**Figura 13. Naranjilla**

Autor: Paulina Riofrío

Su nombre científico es *Solanum quitoense*. La Naranjilla es una fruta tradicional del Ecuador cultivada principalmente en la zona oriental, Las principales provincias de la región Andina donde se cultiva la naranjilla son: Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo

Las naranjillas maduras, libres de pelos, puede ser consumida fresca cortándola a la mitad y exprimiendo el contenido de cada mitad en la boca. Las conchas vacías se descartan. La pulpa completa con semillas, puede sacarse y añadirse a mezclas de helados, hacerla en salsa para platos autóctonos, o utilizarla en la fabricación de pasteles y varios otros postres cocidos. Las conchas pueden rellenarse con una mezcla de bananos con otros ingredientes y hornearlas. Pero el uso más popular de la naranjilla es en forma de jugo.

### 3.2.5 Taxo



Figura 14. Taxo

Autor: Paulina Riofrío

El taxo es una fruta silvestre, los quiteños lo consumen en helados, batidos y se la puede consumir de forma natural, pero en realidad no le han dado el uso respectivo en la cocina ecuatoriana ya que es una fruta súper versátil y fácil de encontrar y con un sabor muy particular.

Es una fruta agridulce y sus cualidades aromáticas se utilizan bastante en cocteles y postres, dicha fruta es relativamente desconocida en el mercado mundial aun siendo una especie exótica.

La producción actualmente es artesanal casi doméstica y su mercado internacional no ha tenido una gran demanda ya que tiene que ser procesada para su consumo.

### 3.2.6 Maracuyá



Figura 15. Maracuyá

Tomada de: <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/articulo/encuentran-daninos-nematodos-parasitos-en-maracuya.html>

La maracuyá tiene un sabor y aroma exótico y fuerte, es muy utilizada para salsas y es un acompañante soñado en carnes al estilo gourmet.

Su sabor es dulce y ácido a la vez, es una fruta que se consume en jugos, helados, postres y ensaladas.

Esta fruta también se la consume en jugos y otras bebidas, helados, jaleas y una variedad de postres y ensaladas. Por su sabor y aroma exóticos y fuertes, es muy apreciada para la preparación de salsas, “chutneys” y platos de carnes estilo gourmet.

Adicionalmente se procesa pulpa, extracto, aroma y néctar de maracuyá, además de trozos de fruta deshidratada o congelada IQF y en bloque. Debido a su aroma, la cáscara es también un producto comercial. El aroma de maracuyá se utiliza en la preparación de esencias y perfumería, las semillas tienen un alto porcentaje de proteínas y el aceite que se extrae de las semillas se emplea en la industria alimenticia y cosmética.

Mezclado con leche o con yogur se puede conseguir un líquido refrescante.

La pulpa del maracuyá tiene pectina. La sustancia da solidez y consistencia a otros alimentos, Las pepas del maracuyá también sirven para dar consistencia a la mermelada.

En la industria alimenticia el zumo se usa en helados, licores, así como en bebidas y pasteles. El maracuyá, por su contenido ácido, puede usarse con limón en las ensaladas.

Se pueden preparar con la fruta salsas que acompañen a carnes rojas, blancas o mariscos..

## CAPITULO 4

### 4.1 Análisis del entorno

Los mariscos son la base de la gastronomía esmeraldeña, conocida en todo el país por su buen sabor. Habitantes y turistas que visitan los destinos turísticos de la costa de Esmeraldas los consumen.

El consumo de conchas, camarón, almejas, ostras, mejillones, langostinos, pulpo, calamar, jaibas, caracol de mar o pata de burro ha permitido crear algunos platos que llaman la atención de los comensales en esta provincia del norte de Ecuador.

Por ejemplo, en la llamada ruta gastronómica que empieza desde el cantón San Lorenzo, al norte de Esmeraldas, y termina en Muisne, se consumen ceviches de camarón, pescado, cangrejo, concha y almejas.

En la comunidad de Ostiones del cantón Rio verde se prepara el plato llamado Tres sin sacar, que es la mezcla de tres tipos de mariscos: langostinos, calamar y pata de burro (cangrejo azul). Todo va preparado con coco.

En La Bocana de Lagarto del mismo cantón se encuentran 'los sabores del mar', plato que está compuesto por siete tipos de mariscos: jaiba o cangrejo, langostino a la plancha, calamar apanado, encocado de pata de burro, chicharrón de pescado, ceviche de ostión y almeja asada.

En Atacames está la bandeja marinera con cinco tipos de mariscos: conchas, calamar, camarones, langostinos y filete de pescado. Este se ha convertido en el símbolo gastronómico de los turistas que llegan a Atacames.

En cambio en Esmeraldas se ofrece el rico tapao de pescado, sazonado con hierbas como la chillangua, chirarán y oregán, aliños naturales empleados por los cocineros afro esmeraldeños.

Unos de los platos emblema de Esmeraldas es el ensumacao (ensalada de mariscos). Es un caldo de mariscos, preparado con zumo de coco. Su aroma invita al consumirlo.

Ese plato tiene 30 años y fue creado por Omar Muñoz, quien lo considera como un poderoso afrodisíaco. Plutarco Gómez, un ciudadano colombiano de 50 años, no deja de probar un esumacao, cuando vuelve a Esmeraldas. “Es como llenarse de más energía”.

Todos los mariscos son afrodisíacos, pero los que más “potencial” tienen son los ostiones, almejas, mejillones, camarones y langostas. Todos estos productos se capturan en las costas de Esmeraldas y llegan frescos a los distintos comedores y restaurantes que están en la ruta gastronómica.

Pero los que quieren probar otros platos, en Esmeraldas pueden degustar del tapao arrecho o conocido en la jerga local como el “levanta muertos”. Este es un caldo hecho con pollo, chorizo, chancho, huevo, carne y plátano.

O si quiere probar los mejores cangrejos encocados puede hacer una parada en el sector de Vuelta Larga, del cantón Rio verde, para probar los cevicangre, o en Quinindé, el rico encocado de guaña.

## CAPITULO 5

### 5.1 Técnicas para la elaboración de fondos

El término fumet proviene de un galicismo que significa “olor” o “esencia”. En cuanto a este tipo de caldos, puede emplearse cualquier pescado y algunos mariscos.

En este capítulo les daremos las técnicas necesarias para llegar a elaborar los fondos necesarios para el ceviche, los fondos son caldos ricos en sabores y olores hechos a base de pescados y mariscos, luego de un tiempo determinado de cocción donde los sabores y olores son nuestro producto estrella obtendremos un caldo transparente y muy concentrado.

#### 5.1.1 Técnica fondo de camarón

Para la preparación de un buen fondo de camarón necesitaremos cascaras de camarones y las cabezas del mismo, estas no deben estar previamente cocidas.



Figura 16. Procedimiento Pelado y Salteado de Cascara de Camarón.

Autor: Paulina Riofrío

1. Luego de haber escogido el camarón indicado procedemos a pelar. En un sartén agregamos un poco de mantequilla y salteamos las cascaras. Hasta que tomen un color rojizo.



**Figura 17. Cantidad de agua.**

Autor: Paulina Riofrío

2. En una olla profunda vamos a agregar el doble de agua con respecto a la cantidad de cabezas y cascaras.



**Figura 18. Agregado de cascaras de camarón en agua hervida.**

Autor: Paulina Riofrío

3. Agregamos las cabezas y las cascaras cuando comience a hervir y bajar la temperatura a la mitad.



**Figura 19. Cocción de cascaras de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

4. Dejar cocinar durante 25 minutos.



**Figura 20. Fondo de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

5. luego pasar por un colador y reservar nuestro caldo.

Para aplicar otra técnica, se realiza el mismo procedimiento pero al final se licua las cascaras de camarón y se pasa por el colador obteniendo un color más notorio que el anterior.



**Figura 21. Procedimiento pelado y salteado de cascara de camarón..**

Autor: Paulina Riofrío

1. Luego de haber escogido el camarón indicado procedemos a pelar. En un sartén agregamos un poco de mantequilla y salteamos las cascara. Hasta que tomen un color rojizo.



**Figura 22. Cantidad de agua.**

Autor: Paulina Riofrío

1. En una olla profunda vamos a agregar el doble de agua con respecto a la cantidad de cabezas y cascara.



**Figura 23. Agregado de cascaras de camarón en agua hervida.**

Autor: Paulina Riofrío

2. Agregamos las cabezas y las cascaras cuando comience a hervir y bajar la temperatura a la mitad.



**Figura 24. Cocción de cascaras de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

3. Dejar cocinar durante 25 minutos.



**Figura 25. Proceso de licuado de cascaras de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

#### 4. Licuamos el fondo con las cascaras.



**Figura 26. Fondo de camarón licuado.**

Autor: Paulina Riofrío

#### 5. Pasamos por un colador y obtenemos nuestro fondo.

### 5.1.2 Técnica fondo de pescado

Para realizar un fondo de pescado tenemos que tener en cuenta que nuestro pescado debe estar en perfecto estado de frescura.



**Figura 27. Limpieza de huesos de pescado..**

Autor: Paulina Riofrío

1. Para la elaboración del fondo necesitaremos cabezas de pescado lavadas y huesos del mismo usaremos el pescado corvina ya que es muy bueno para hacer caldo.



**Figura 28. Cocción de huesos de pescado.**

Autor: Paulina Riofrío

2. En una olla profunda agregamos agua, las cabezas y huesos selectos, nuestro fondo de pescado debe comenzar desde agua fría. Dejar cocinar durante 30 minutos.



**Figura 29. Extracción de espuma.**

Autor: Paulina Riofrío

3. En el proceso de cocción ir espumando.



**Figura 30. Fondo de pescado.**

Autor: Paulina Riofrío

4. Luego pasar por un colador para obtener solo el caldo.

#### **4.1.3 Técnica fondo de concha**

La concha es un crustáceo que no necesita ningún tipo de cocción ya que se usa como fondo el mismo líquido que tiene dentro.

Se recomienda ir abriendo uno por uno y verificar su frescura para que este crustáceo no sabotee la preparación del ceviche.



**Figura 31. Selección de concha.**

Autor: Paulina Riofrío

#### **4.1.4 Técnica fondo de pulpo**

Para aplicar esta técnica del pulpo debemos tener en cuenta los pasos a seguir para que nuestro pulpo quede blando y no pegajoso.



**Figura 32. Proceso de cocción de pulpo.**

Autor: Paulina Riofrío

1. En una olla de presión agregar agua dejar hervir, una vez que este burbujeando introducir al pulpo por completo y dejarlo ahí hasta que vuelva

a hervir nuevamente y retirarlo del agua. Este proceso lo debemos realizar 3 veces.



**Figura 33. Corte del pulpo.**

Autor: Paulina Riofrío

2. Luego dejar al pulpo dentro y tapar la olla. Dejar cocer por 30 minutos por reloj y el pulpo saldrá suave, luego de haberlo cocinado podemos cortarlo en cubos para nuestro ceviche y guardar el fondo.

## **CAPITULO 6**

### **6.1 Técnicas de cocción de mariscos y pescados**

Los mariscos y pescados son un manjar que podemos degustar alrededor de todo Ecuador, es un delicioso bocado de mar que aparte es muy rico en proteína y vitaminas.

La mayoría de mariscos se cosen diferentes, se lo puede cocinar de varias formas; hervidos (cocinados), fritos, a la plancha, guisados.

Este producto es muy versátil y producto estrella en cocina ecuatoriana, ya que se lo puede acompañar de otros vegetales o comerlo solo.

#### **6.1.1 Técnica de cocción de camarón**

Una regla general en cocción de camarón es que se lo echa cuando el agua esté hirviendo, La cocción que vamos a utilizar se basa en que nuestro plato es un ceviche de camarón.

Colocamos una olla un litro de agua, disolvemos 60 gramos de sal, luego que haga su primer hervor poner los camarones durante 2 minutos, luego retiramos del agua, luego los colocamos en baño María inverso (hielo y agua fría) durante un minuto aproximadamente y retiramos.

En caso que lo dejemos cocer más su carne se volverá cauchosa y no deseamos ese término de cocción para nuestro ceviche.

Para verificar si nuestros camarones están bien cocidos partir por la mitad y veremos que en la mitad no este un color transparentado, en ese momento sabremos que nuestro producto está bien cocido.

### **6.1.2 Técnica de cocción de langostino**

Para la técnica de cocción del langostino, es casi similar a la del camarón pero hay un factor diferencial que es el tamaño.

Colocamos una olla un litro de agua, disolvemos 60 gramos de sal, luego que haga su primer hervor poner los langostinos durante 3 minutos y retiramos del agua, luego los colocamos en baño María inverso (hielo y agua fría) durante un minuto aproximadamente y retiramos.

En cuestión de langostinos por su tamaño tenemos que tener en cuenta la cantidad de agua y de langostinos que ponemos ya que si agregamos demasiado, los langostinos no quedaran cocidos por dentro, ya que el agua tarda en hervir nuevamente.

### **6.1.3 Técnica de cocción de pescado**

Al hablar de la técnica perfecta de cocción de pescado debemos tener en cuenta, su tamaño ya que el grosor y dimensión son muy importantes para verificar el tiempo correcto de cocción.

El pescado es un producto muy rico, se lo puede cocer de varias formas, fritos, rebosados, a la plancha, al horno, en guisos, cocidos (en agua).

La técnica a continuación es con pescado merluza, picar el pescado en cubos y reservar, en una olla agregar agua y dejar hervir, luego agregar el pescado y cocer durante 3 minutos y retirar.

#### **6.1.4 Técnica de cocción de pulpo**

La técnica perfecta para cocer el pulpo sin que te quede duro es la siguiente.

En una olla de presión agregar agua dejar hervir, una vez que este burbujeando introducir al pulpo por completo y dejarlo ahí hasta que vuelva a hervir nuevamente y retirarlo del agua. Este proceso lo debemos realizar 3 veces, luego dejar al pulpo dentro y tapar la olla. Dejar cocer por 30 minutos por reloj y el pulpo saldrá suave, luego de haberlo cocinado podemos cortarlo en cubos para nuestro ceviche.

#### **6.1.5 Técnica de cocción del calamar**

El calamar es muy rico y versátil en cocina ya que lo puede utilizar en diferentes cocciones como; frito, rebozado, cocido (en agua).

Cortar en cubos el calamar, en una olla agregar agua y dejar hervir, luego agregar el calamar y dejar cocer durante 30 minutos y retirar.

## CAPITULO 7

### 7.1 Experimentación

#### 7.2 Ceviche de camarón con fondo de frutilla y mora

En este experimento hemos realizado dos pruebas para llegar al producto y sabor deseado, en el primer experimento el factor cítrico saboteó el sabor del fondo de camarón dando así un resultado malo y un producto descartado

En el segundo intento logramos acoplar mejor el factor cítrico con el fondo dando un sabor agradable y sin mucho dulzor y aportando el toque cítrico al ceviche de camarón, tenemos que tener en cuenta que el color del fondo cambia totalmente dando como resultado un fondo rosado.

#### 7.2.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paiteña en julianas



Figura 34. Selección y corte de cebolla paiteña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 35. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

### 3. Picar el cilantro.



**Figura 36. Selección y corte de cilantro.**

Autor: Paulina Riofrío

### 4. Elegir la fruta en este caso la frutilla y la mora, luego lavarlas bien y cocer en una olla con poca agua. Una vez cocinada la fruta pasar por un colador muy fino para extraer la pulpa.



**Figura 37. Pulpa de frutilla y Mora.**

Autor: Paulina Riofrío

5. Para realizar la cocción del camarón, hacer el fondo de camarón y cocinarlo durante 3 minutos, pasar por el colador y dejar enfriar. Para realizar la mezcla final utilizar el fondo frío.



**Figura 38. Cocción de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla Nº 1: Receta ceviche de camarón con fondo de frutilla y mora

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE CAMARÓN CON FRUTILLA Y MORA			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		1 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/n		Aceite			
8	u	Camarones			
1	u	tomate riñón			
1	u	limón			
c/n		sal			
c/n		Pimienta negra			
1	u	cebolla paiteña			
c/n		cilantro			
4	u	frutilla			
1	u	mora			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
	1. Picar la cebolla en julianas no muy gruesas, añadir el jugo de un limón, sal, aceite y refrigerar.				
	2. Picar el tomate en brunoise sin semillas.				
	3. En una olla poner agua y hervir por 10 minutos con las cascaras, luego retirar las cascaras, cocer los camarones durante dos minutos sacar y dejar enfriar los camarones.				
	4. Con la frutilla y la mora cocer hasta que se ablanden, luego pasar por el colador.				
	5. En un bowl agregar 10 cucharadas de fondos de camarón y 3 cucharadas de pulpa de fruta, incorporar bien y añadir todos los demás ingredientes, al final del proceso agregar el cilantro picado.				
	6. Rectificar sabores con sal y pimienta.				
	7. Se lo puedo acompañar con canqui y chifles.				

### 7.3 Ceviche de camarón con fondo de naranjilla

En este experimento hicimos una prueba donde si logramos el sabor deseado con un producto muy innovador y con un sabor muy similar al de siempre, y el color del fondo no cambio mucho tiene un color transparentoso.

#### 7.3.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paitaña en julianas



Figura 39. Selección y corte de cebolla paitaña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 40. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

3. Picar el cilantro.



Figura 41. Selección y corte de cilantro.

Autor: Paulina Riofrío

4. Elegir la fruta en este caso la naranjilla, lavar bien con abundante agua. Una vez limpias pasar por un colador súper fino y sacar la pulpa.



**Figura 42. Pulpa de Naranjilla.**

Autor: Paulina Riofrío

5. Para realizar la cocción del camarón, hacer el fondo de camarón y cocinarlo durante 3 minutos, pasar por el colador y dejar enfriar. Para realizar la mezcla final utilizar el fondo frío.



**Figura 43. Cocción de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla Nº 2: Receta ceviche de camarón con fondo de naranjilla

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE CAMARON CON FONDO DE NARANJILLA			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		1 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/h		Aceite			
8	u	camarón			
1	u	tomate riñón			
1	u	limón			
c/h		sal			
c/h		Pimienta negra			
1	u	cebolla paiteña			
c/h		cilantro			
1	u	naranjilla de jugo			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Picar la cebolla en julianas no muy gruesas, añadir el jugo de un limón, sal, aceite y refrigerar.			
		2.- Picar el tomate en brunoise sin semillas.			
		3.- En una olla poner agua y hervir por 10 minutos con las cascaras, luego retirar las cascaras, cocer los camarones durante dos minutos sacar y dejar enfriar los camarones.			
		4.- Lavar bien la naranjilla, luego pasar por el colador para extraer la pulpa.			
		5.- En un bowl ponemos 10 cucharadas de fondo y 2 cucharadas de fruta cítrica, incorporamos bien.			
		6.- Agregamos todos los demás ingredientes y agregamos el cilantro picado.			
		7.- Rectificamos sabores con sal y pimienta.			
		8.- Se lo puede acompañar con canguil y chifles.			

## 7.4 Ceviche de pescado con fondo de taxo

En este experimento se hizo una prueba ya que el taxo se acoplo muy bien con el fondo, dando el sabor buscado y dando un toque súper particular al sabor, en cuanto al color del fondo tomo un color tomate pastel muy agradable.

### 7.4.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paitaña en julianas



Figura 44. Selección y corte de cebolla paitaña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 45. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

3. Picar el cilantro.



Figura 46. Selección y corte de cilantro.

Autor: Paulina Riofrío

4. Elegir la fruta en este caso el taxo, quitar la cascara y luego pasar al taxo por un colador súper fino y extraer su pulpa.



**Figura 47. Pulpa de taxo.**

Autor: Paulina Riofrío

5. Para cocer el pescado realizar el fondo de pescado en este cocer el pescado cortado en cubos, dejar cocer por 10 minutos y retirar del agua.



**Figura 48. Cocción del pescado.**

Autor: Paulina Riofrío

6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla N° 3: Receta ceviche de pescado con fondo de taxo

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE PESCADO CON FONDO DE TAXO			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		1 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/h		Aceite			
150	gr	Pescado mero			
1	u	tomate riñón			
1	u	limón			
c/h		sal			
c/h		pimienta blanca			
1	u	cebolla paiteña			
c/h		cilantro			
3	u	Taxo			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Picar la cebolla en julianas no muy gruesas, añadir el jugo de un limón, sal, aceite y refrigerar.			
		2.- Picar el tomate en brunoise sin semillas.			
		3.- En una olla agregamos agua, luego que comience a hervir agregamos el pescado picado en cubos, dejamos cocer aproximadamente unos 15 minutos, luego sacamos el pescado y reservamos el fondo.			
		4.- Retirar la cascara del taxo, luego pasar por un colador y extraer la pulpa.			
		5.- En un bowl agregar 10 cucharadas de fondo de pescado y 6 cucharadas de extracto de taxo incorporar bien.			
		6.- Luego agregamos todos los demás ingredientes y al final el cilantro picado.			
		7.- Rectificar sabores con sal y pimienta.			
		8.- Se lo puede acompañar con canguil y chifles.			

## 7.5 Ceviche de pescado con fondo de tomate de árbol

En este ceviche se realizó una prueba donde el extracto de tomate de árbol se acopla muy bien con el fondo de pescado dándole un buen sabor, en cuanto al color del fondo toma un color anaranjado transparentoso.

### 7.5.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paiteña en julianas



Figura 49. Selección y corte de cebolla paiteña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 50. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

3. Picar el cilantro.



Figura 51. Selección y corte del cilantro.

Autor: Paulina Riofrío

4. Elegir la fruta en este caso el tomate de árbol, lavar bien y ponerlo en una olla con un poco de agua a cocer hasta que se rompa la cascara, luego sacar y pelar el tomate de árbol, pasar por el colador más fino y extraer la pulpa.



**Figura 52. Pulpa de tomate de árbol.**

Autor: Paulina Riofrío

5. Para cocer el pescado realizar el fondo de pescado en este cocer el pescado cortado en cubos, dejar cocer por 10 minutos y retirar del agua.



**Figura 53. Cocción de pescado.**

Autor: Paulina Riofrío

6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla N° 4: Receta ceviche de pescado con fondo de tomate de árbol

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE PESCADO CON FONDO DE TOMATE DE ARBOL			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		1 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/h		Aceite			
150	gr	Pescado mero			
1	u	limón			
c/h		sal			
c/h		pi mienta negra			
1	u	cebolla paiteña			
c/h		perejil			
1	u	tomate riñón			
1	u	tomate de árbol			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		1.- Picar la cebolla en julianas no muy gruesas, añadir el jugo de un limón, sal, aceite y refrigerar.			
		2.- Picar el tomate en brunoise sin semillas.			
		3.- En una olla agregamos agua luego de que comience a hervir agregamos el pescado picado en cubos, dejamos cocer aproximadamente unos 15 minutos, luego sacamos el pescado y reservamos el fondo.			
		4.- Cocinar en una olla al tomate de árbol, luego pelar y pasar por un colador para extraer la pulpa.			
		5.- En un bowl agregar 10 cucharadas de fondo de pescado y 3 cucharadas de fruta cítrica, incorporar bien.			
		6.- Luego agregar los demás ingredientes y al final añadir el cilantro picado.			
		7.- Rectificar sabores con sal y pimienta.			
		8.- Se lo puede acompañar con canguil y chifles.			

## 7.6 Ceviche de langostino con fondo de frutilla y mora

En este experimento hemos realizado una prueba para llegar al producto y sabor deseado, en el primer experimento el factor cítrico se ponderó sobre el fondo del langostino, dándole un sabor un poco dulce y la fusión entre langostinos y fondo de fresa y mora es una combinación muy buena, llegando a un producto excelente en sabor y color.

Tenemos que tener en cuenta que el color del fondo cambia totalmente dando como resultado un fondo rosado muy bonito a la vista.

### 7.6.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paiteña en julianas



Figura 54. Selección y corte de cebolla paiteña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 55. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

### 3. Picar el cilantro.



**Figura 56. Selección y corte de cilantro.**

Autor: Paulina Riofrío

### 4. Elegir la fruta en este caso la frutilla y la mora, luego lavarlas bien y cocer en una olla con poca agua. Una vez cocinada la fruta pasar por un colador muy fino para extraer la pulpa.



**Figura 57. Pulpa frutilla y mora.**

Autor: Paulina Riofrío

5. Para cocer nuestros langostinos realizar el mismo procedimiento de fondo de camarón pero utilizando las cascaras y cabezas del langostino, En este fondo cocer nuestros langostinos.



**Figura 57. Cocción de camarón.**

Autor: Paulina Riofrío

6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla Nº 5: Receta ceviche de langostino con fondo de frutilla y mora

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE LANGOSTINOS CON FRUTILLA Y MORA			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		2 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/h		Aceite			
150	gr	langostinos			
1	u	tomate riñón			
1	u	limón			
c/h		sal			
c/h		pimienta			
1	u	cebolla paiteña			
c/h		cilantro			
4	u	frutilla			
1	u	mora			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO				
	1. Picar la cebolla en julianas no muy gruesas, añadir el jugo de un limón, sal, aceite y refrigerar.				
	2. Picar el tomate en brunoise sin semillas.				
	3. En una olla poner agua y hervir por 10 minutos las cascara, luego retirar las cascara, cocinar durante tres minutos, sacar y dejar enfriar los langostinos.				
	4. La frutilla y la mora cocinar hasta que se ablanden, luego pasar por el colador.				
	5. En un bowl agregar 10 cucharadas de fondos de langostinos y 3 cucharadas de pulpa de fruta incorporar bien, añadir todos los demás ingredientes y al final agregar el cilantro picado.				
	6. Rectificar sabores con sal y pimienta.				
	7. Se lo puedo acompañar con canguil y chifles.				

## 7.7 Ceviche de concha con fondo de naranjilla

En este experimento hicimos una prueba donde el líquido de la concha tiene un color y sabor potencial que al mezclarlo con extracto de naranjilla, se combinan muy bien dándole un sabor demasiado particular, un producto innovador y muy sabroso.

El color del fondo no tiene un cambio muy pronunciado al mezclarlo con el extracto de naranjilla, pero ¡hay que incorporar, muy bien.

### 7.7.1 Paso a paso

1. Picar la cebolla paiteña en julianas



Figura 59. Selección y corte de cebolla paiteña.

Autor: Paulina Riofrío

2. Picar el tomate riñón en brunoise sin pepas.



Figura 60. Selección y corte de tomate riñón.

Autor: Paulina Riofrío

### 3. Picar el cilantro.



Figura 61. Selección y corte de cilantro.

Autor: Paulina Riofrío

### 4. Elegir la fruta en este caso la naranjilla, lavar bien con abundante agua, una vez limpias pasar por un colador súper fino y sacar la pulpa.



Figura 62. Pulpa de Naranjilla.

Autor: Paulina Riofrío

### 5. En la compra de conchas tenemos que fijarnos en que estén bien cerradas ósea vivas, luego lavarlas muy bien, hacerlo con un cepillo de ropa, enjuagarlas muy bien. Para sacar la concha ir abriendo una por una e ir oliendo para verificar que este en buen estado de frescura, si esta concha tuviera un olor amoníaco descartarla sino esta va a dañar toda nuestra preparación.



Figura 63. Selección de conchas.

Autor: Paulina Riofrío

### 6. Incorporar todos los ingredientes y rectificar sabores sal, pimienta.

Tabla Nº 6: Receta ceviche de concha con fondo de naranjilla

		FACULTA DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CEVICHE DE CONCHAS CON FONDO DE NARANJILLA			
PORCIONES/PESO * PORCIONES		4 PAX/			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
c/h		Aceite			
40	UNIDAD	concha			
2	UNIDAD	tomate riñón			
1	UNIDAD	limón			
c/h		sal			
30	gr	salsa de tomate			
c/h		pimienta			
2	UNIDAD	cebolla paiteña			
c/h		cilantro			
15	gr	naranjilla de jugo			
			Valor Total	\$	
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO				
	1. Lavar bien las conchas antes de abrirlas, una vez abiertas separa el jugo y las conchas.				
	2. Picar el tomate riñón en brunoise				
	3. Picar la cebolla en brunoise y agregarle el jugo de un limón				
	4. A la naranjilla pasar por un colador para extraer su pulpa				
	5. En un bowl agregar el líquido de las conchas y la pulpa de la naranjilla y mezclar bien.				
	6. En un bowl grande agregar las conchas y todos los ingredientes, mezclar bien, e ir agregando poco a poco el líquido de conchas y naranjilla.				
	7. Luego rectificar sabores con sal y pimienta.				
	8. Podemos acompañar este ceviche con maíz tostado en un lado				

## CONCLUSIONES

- Este proyecto dará a conocer que si podemos reemplazar el zumo de limón sutil tradicional por un zumo de algunas frutas cítricas, como mora, frutilla, naranjilla, tomate de árbol; para la elaboración del ceviche conocido a nivel nacional como un plato legendario. Las frutas cítricas utilizadas en este proyecto han arrojado resultados positivos como negativos, ya que en el transcurso de las combinaciones de fondos con pulpa sufren un cambio drástico en textura, sabor y color.
- En cuanto a la estructura del ceviche hemos conocido que existen algunos tipos diferentes de preparación no muy conocidos, por tanto en esta investigación hemos descubierto como fusionar los sabores de los alimentos. El Ecuador cuenta con un sinfín de frutas cítricas que actualmente solo resta la motivación para crear nuevos fondos y sabores en dicho plato, detallando que la mayoría de frutas cítricas son abundantes durante todo el año.
- El fin de este proyecto fue crear nuevos sabores para la elaboración de un ceviche. En nuestra etapa de experimentación del proyecto se evidenció que la implementación de estos nuevos productos dan como resultado nuevos platos novedosos e innovadores, que dan puerta a buscar un nicho en el mercado gastronómico.
- En conclusión hemos evidenciado en el transcurso de todo el proyecto, que Ecuador posee un factor importante, que es el ser productor tanto de frutas cítricas como especies de mariscos y pescados. Afirmando así, que podemos aprovechar al máximo de nuestras frutas regionales y nuestra riqueza marítima, para desarrollar un plato ajeno a todo lo ancestral ya conocido.

## RECOMENDACIONES

- Al final de la preparación del ceviche tenemos que tomar en cuenta la rectificación de los sabores, para potencializar este plato.
- Tenemos que observar que los mariscos tengan una calidad de fresca apta para el consumo.
- Tener en cuenta que podemos emplear el extracto de cualquier tipo de fruta cítrica, dependiendo del ceviche que deseamos elaborar.
- Emplear la técnica necesaria para extraer casi la totalidad de la pulpa de una fruta cítrica.
- Verificar el estado de los vegetales para descartar cualquier tipo de vegetal en descomposición, para que nuestro procedimiento sea el más nítido posible.

## REFERENCIAS

- Burgos, E. (2014). *Gastronomía del Ecuador*. Quito, Ecuador: CALAMÉO, Revista digital calaméo. Recuperado de: <http://es.calameo.com/>
- Hinostroza, G. (2004). *Cocina Peruana: pescados y mariscos*. Lima, Perú: Tarea Gráfica Educativa.
- Benavides, G. (2002). *Alimentación y gastronomía*. Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres.
- Buchanan, C. (1998). *La cocina ecuatoriana: recetas tradicionales vegetarianas y de mariscos*. Quito, Ecuador: Quito.
- Ecuador Costa Aventura. (2013). *Guía Gastronómica de la Costa Ecuatoriana*. Recuperado de: <http://ecuadorcostaaventura.com/gastronomia.html>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP / Recuperado de: [www.agricultura.gob.ec](http://www.agricultura.gob.ec)
- Valderrama, M. (2007). *El boom de la cocina peruana*. Lima, Perú: DESCO, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo
- Arellano, R. (2010). *Comportamiento del consumidor: enfoque América Latina*. México, D.F., México: Mc Graw Hill.
- Wolke, R. (2005). *Lo que Einstein le contó a su cocinero 2*. New York: MA NON TROPPO.
- Navarro, J. (2007). *Contribuciones a la historia del arte en el Ecuador 1*. Quito, Ecuador: Trama ediciones.
- Ribera, A., Ribera, S. y Vallés O. (2008). *Los secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin*. Barcelona, España: Ediciones Robinbook.