



FACULTAD DE TURISMO HOSPITALIDAD Y GASTRONOMÍA

APLICACIÓN DE LA CONCHA PRIETA ECUATORIANA EN ALTA COCINA

**Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
Establecidos para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y
Bebidas.**

Profesor Guía

Diego Hernán González Morales

Autor

Juan Esteban Maldonado

Año

2018

DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), 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.”

Diego Hernán González Morales
Licenciado en Gastronomía
CI: 1715757223

DECLARACION DEL 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
CI: 1712685542

DECLARACION 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.”

Juan Esteban Maldonado

CI: 1714630991

AGRADECIMIENTO

Quisiera dedicar este trabajo a toda la gente que ha contribuido en él de una forma u otra, especialmente a mi esposa quien es mi compañera mi apoyo y mi guía para seguir adelante que con su incondicional apoyo he logrado concluir una etapa más en mi vida, a mi familia, amigos y compañeros que tuve el placer de compartir estos años de aprendizaje y esfuerzo.

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a mí amada hija que es mi empuje y mi fuerza para superarme cada vez más.

A mis queridos padres y hermanos que son los que me han enseñado a valorar las cosas buenas que hay en la vida y han hecho la persona que soy hoy en día.

RESUMEN

La idea de este proyecto es dar a conocer más a fondo la Concha Prieta, sus características organolépticas los usos en lo que podemos emplear con la alta cocina, y dar a conocer nuestra gastronomía.

Investigaremos su olor sabor y características físicas para saber reconocer cuando una concha está en mal estado y todo lo que se deba conocer de este producto para poder trabajarlo adecuadamente.

También veremos los lugares donde se encuentra la concha su habitad, las provincias que hay mayor producción, quien lo recolecta, como se recolecta su transportación y su costo.

Revisaremos las técnicas de conservación y de cocción del producto para darle el adecuado proceso a la concha y así tener un producto mucho mejor procesado y elaborado.

Incluiremos nuevas técnicas y montajes para la preparación y reinención de la cocina ecuatoriana.

Por ultimo encontraremos el desarrollo de nuevas recetas con técnicas vanguardistas y tradicionales de nuestra gastronomía con este producto 100% ecuatoriano, y hacer saber a la gente que aquí tenemos productos de excelente calidad y a la vez dar más opciones para la utilización de este producto.

ABSTRACT

The idea of this project is to make the Concha Prieta more known, its organoleptic characteristics, the uses, in what we can use in cuisine, and to make our gastronomy known.

We will investigate its smell, taste and physical characteristics, in order to know how to recognize when a shell is in poor condition and everything that should be known about this product in order to work with it properly.

We will also discuss about the places where the shell is found in its habitat, the provinces where are more production, who collects it, how it is collected, about its transportation and its cost.

We will review the techniques of conservation and cooking of the product, to give the proper process to the shell and have a much better processed and elaborated product.

We will include new techniques and assemblies for the preparation and reinvention of Ecuadorian cuisine.

Finally we will find the development of new recipes with avant-garde and traditional techniques of our cuisine, with this 100% Ecuadorian product, making people know that we have products of excellent quality here, at the same time give more options for the use of this product.

INDICE

1. INTRODUCCION.....	1
CAPÍTULO I.....	6
1.1 Analisis del entorno.....	6
1.2 Situacion actual.....	7
1.3 Análisis socio económico	8
CAPITULO II	10
Descripcion	10
Clasificacion.....	10
Composicion.....	10
CAPITULO III	11
3.1 Mapa conceptual	11
3.2 características de las conchas	12
3.2.1 físicas.....	12
3.2.2 organolépticas	12
3.3 Como reconocer que esta en buen estado	12
3.4 Tipos de conservación	13
por frio.....	13
3.4.1 Tefrigeracion.....	13
3.4.2 Congelación.....	14
3.4.3 Escaldado	16
curado.....	17
3.4.4 Escabeche	17
3.4.5 Salado.....	17
3.4.6 Ahumado	19
3.4.7 Empaque al vacio	19
3.5 Aplicación de métodos de cocción.....	20
3.5.1 <i>Pochado</i> :.....	20
3.5.2 <i>Simmer</i> :	21
3.5.3 <i>Hervido</i> :	22

3.5.4 Blanquear:	22
3.5.5 Vapor:	23
3.5.6 Rustido y horneado:.....	23
3.5.7 Parrilla o grill:	25
3.5.8 Salteado:.....	25
3.5.9 Aires:.....	26
3.5.10 Gelificante:.....	27
3.5.11 Cocción al vacío:.....	28
4. RECETA ESTANDAR	29
5. REFERENCIAS	57

1. INTRODUCCION

Anadara tuberculosa, o “concha prieta” es un molusco bivalvo que habita en los manglares ubicados desde la Laguna Ballena (Baja California), hasta Tumbes, Perú (Mackenzie, 2001)

La extracción de concha representa una de las actividades más tradicionales y es el sustento de más de 10.000 familias en el Ecuador asociadas a su extracción y comercio. Este recurso está en peligro de extinción por su sobreexplotación debido a la creciente demanda local y extranjera como el de nuestro vecino país Perú. (El universo, 2010)

En el Ecuador, se comercializa dos especies:

A. *tuberculosa* (concha prieta)

A. *similis* (concha macho).

Además del incremento del esfuerzo de pesca y de la proporción de individuos extraídos por debajo de la talla mínima legal de 4.5 cm de longitud total. El posible impacto socioeconómico de la desaparición de este recurso emblemático del ecosistema manglar ha conducido a proyectos de producción de semilla en condiciones artificiales de laboratorio en Ecuador (Subsecretaría de Acuicultura, 2014)

Este con el fin de repoblamiento por siembra masiva de semillas en medio natural, y como especie acuícola alternativa que podría ser cultivada de forma artesanal debido a su bajo costo de producción, y así preservar la continuidad de la especie. (quintopilar.com, 2017)

Se establece en todo el territorio nacional la veda permanente para tallas inferiores a 45mm LT para la captura, transporte, posesión, procesamiento, y comercialización interna y externa de las especies *Anadara tuberculosa* y *Anadara similis*

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION

El principal problema que encontramos es que este recurso esta sobreexplotada razón por lo tanto su tamaño no es el adecuado para su preparación ni el permitido por la ley que es el de 4.5cm mínima legal para su extracción. Lo cual pone en riesgo la preservación de la concha.

Otro de los problemas con lo que nos encontramos es la no aplicación de la concha en la alta cocina por la falta de conocimiento de técnicas de cocción para la elaboración y creación de nuevos platos y seguir las nuevas tendencias gastronómicas.

Si bien es cierto el consumo de este producto es alto en la actualidad, no existen muchas ideas creativas e innovadores por parte de los restaurantes ya que estos lo preparan solo en platos tradicionales de la gastronomía ecuatoriana, razón por la cual no hay motivación para cautivar al consumidor extranjero.

También encontramos el problema de la transportación y conservación del producto fresco y su correcta elaboración en sus preparaciones. Existe el problema de su conservación, en congelación cambia sus características organolépticas.

El costo elevado del producto en días festivos como navidad fin de año y demás festividades que se realizan hacen que la concha escasee en las ciudades ya que los concheros no trabajan en esos días y los pocos que lo hacen no abastecen con la producción.

Este es un producto muy apetecido en todo el país, pero solo por consumidores nacionales ya que son muy pocos los extranjeros que piden estos platos de la gastronomía ecuatoriana.

JUSTIFICACION GENERAL

Según un estudio realizado por el INAP se ha encontrado una densidad de 0.5-1.5 cochas/m² ya se ha implementado un manejo sustentable para la comercialización de la concha prieta en cautiverio.

Dar un mayor conocimiento a las personas sobre las técnicas de alta cocina y vanguardistas para la utilización en la gastronomía ecuatoriana sin alterar su sabor y valores nutricionales.

Se quiere llegar a un nuevo mercado usando diferentes tipos de técnicas de cocción para la elaboración de nuevos platos. Resaltar y potencializar su sabor con el desarrollo de las nuevas recetas.

JUSTIFICACION GASTRONOMICA

Con este proyecto se buscará resaltar y potencializar el sabor de la concha prieta o negra como se lo conoce en nuestro medio, desarrollando nuevos productos y sub productos usando otras técnicas que no se han usado hasta el momento con este recurso como:

MÉTODO DE COCCIÓN HÚMEDA.

Pochado, simmer, hervido, blanquear, vapor

MÉTODOS DE COCCIÓN SECO

Rustido, parrilla o grill

MÉTODOS DE COCCIÓN SECO CON GRASA

Salteado

MÉTODO DE COCCIÓN DE VANGUARDIA

Aires, gelifican te, liofilización, cocción al vacío

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Es la creación de recetas atractivas e innovadoras con el uso de las diferentes técnicas de la alta cocina y de vanguardia e introducir nuevos platos en la gastronomía ecuatoriana.

OBJETIVO ESPECIFICO

Dar a conocer mucho más la Concha Prieta poniendo énfasis en los extranjeros ya que ellos no consumen mucho este producto por que no existe mucha confianza del producto. Incluir nuevas técnicas y montajes de platos para dar mayor confianza a los consumidores.

CAPÍTULO I

1.1 ANALISIS DEL ENTORNO

Los lugares donde se extraen este producto son:

- **Guayas** en la isla Puna y Puerto el Morro.
- **El Oro** en Jambelí
- **Esmeraldas** en San Lorenzo, Limones, Muisne y Palma Real

Los manglares de Ecuador son ecosistemas muy biodiversos, generan trabajo y sustento para mucha gente de las comunidades costeras es uno de las principales fuentes de ingreso. Las conchas prietas se encuentran enterradas en el lodo de los manglares, desde la zona de raíces hasta unos 5 centímetros de profundidad, o máximo sobre fondos blandos. (institutonacionaldepesca.gob.ec, 2017)

Al extractor se lo llama “conchero” y a la actividad de introducir las manos en el fango y sacar la concha se lo denomina “concheo”.

Ante la situación, la C-Condem inició, el pasado 26 de julio, en el marco del Día de Defensa al Ecosistema Manglar, su campaña “A recuperar la concha”, con el objetivo de impulsar medidas para preservar este molusco.

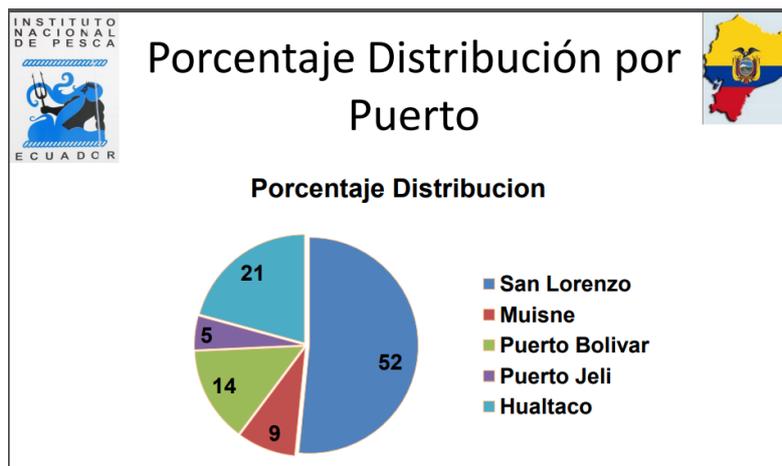


Figura 1. PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN

Tomado de: institutopesca.gob.ec

1.2 SITUACION ACTUAL

La concha prieta o negra en la actualidad existe una reducción drástica en la población de la especie ya que hay una gran demanda del molusco en Ecuador incluso al país vecino Perú.

La concha negra se la encuentra enterradas en los manglares de la zona costera de nuestro país. Este molusco tiene una veda permanente para la concha que no alcance una medida de 4,5cm es cuando ya alcanza su adultez y se ha reproducido al menos una vez. (El Universo 2010/08/15)

La concha se la consume en mayor cantidad en las provincias del Guayas Manabí y Pichincha. Aquí se la consume en diversas preparaciones como el arroz con concha, conchas asadas, ceviche de concha, cazuelas, al ajillo, etc.

La transportación se la realiza en camiones a temperatura ambiente llega a los distintos mercados donde se los exhibe en los mesones la concha se la comercializa únicamente fresca es decir viva.

A la concha se le mantiene viva en lugares frescos y envueltas en papel periódico para que estén abrigadas, ya que vienen de climas tropicales se pueden conservar frescas hasta 15 días. Otra forma de conservarlas es en

congelación, pero esto cambia su apariencia y sabor es decir sus características organolépticas. (I. Verduga mercado américa, 2017).

1.3 ANÁLISIS SOCIO ECONÓMICO

Unas 15000 familias están vinculadas directa e indirectamente a esta actividad de la extracción de la concha según cifras del C-Condem

Según informes del Instituto Nacional de Pesca (INP), hay en promedio una concha por cada metro cuadrado, antes se encontraban siete en un mismo espacio. Los concheros dicen que han tenido que extender sus jornadas de labores de 4 a 8 ya que antes sacaban 1000 conchas hoy en día apenas 100 (el Universo 2010/08/15)

La recolección de este molusco es realizada por su gran mayoría por mujeres ya que los hombres se dedican a la pesca. El costo de la concha es por cientos y en los lugares donde se extraen tiene un costo de 6 a 8 dólares en promedio. (I. Verduga mercado américa, 2017).



Figura 2. CONCHERA DE SAN FELIPE MANABÍ

Tomado de: El universo (210/08/15)

En la ciudad de Quito este producto se lo expende únicamente en los principales mercados como: San Roque, América, Mayorista, Iñaquito, Santa Clara y algunos más su precio varía según el mercado donde se lo adquiera los precios fluctúan entre 14 y 18 dólares el ciento razón por la cual este es un producto de un público medio alto tomando en cuenta que en la ciudad un plato esta entre 10 hasta los 35 dólares dependiendo el lugar y el plato que se sirva.

CAPITULO II

DESCRIPCION

Concha es la cobertura dura que está en el exterior de algunos animales marinos es el esqueleto que poseen los moluscos marinos estas suelen estar hechas de nácar este se deposita de forma continua en la superficie interna esto le proporciona un alisado que le sirve como defensa contra organismos paracitos. (espol.edu).

Se denomina valva a cada una de las partes del esqueleto exterior y estas están unidas en su parte dorsal por un ligamento elástico que le permite que se abra y se cierre.

CLASIFICACION

Reino: Animal

Especie: Molusco

Clase: Bivalva

Orden: Archioida, Prionodonte

Familia: Arcidae

Nombre científico: Anadara tuberculosa

Nombre común: Concha negra, Concha Prieta

COMPOSICION

Cada 100 gramos se encuentran compuesta de: Energía 70, proteínas 11.40, grasa total 0.50mg, colesterol 0, glúcidos 4, fibra 0g, calcio 77mg, hierro 9.50 mg, vitamina C 0mg, vitamina A 0mg, vitamina E 1.3mg (composicionnutricional.com, 2017)

CAPITULO III

3.1 MAPA CONCEPTUAL

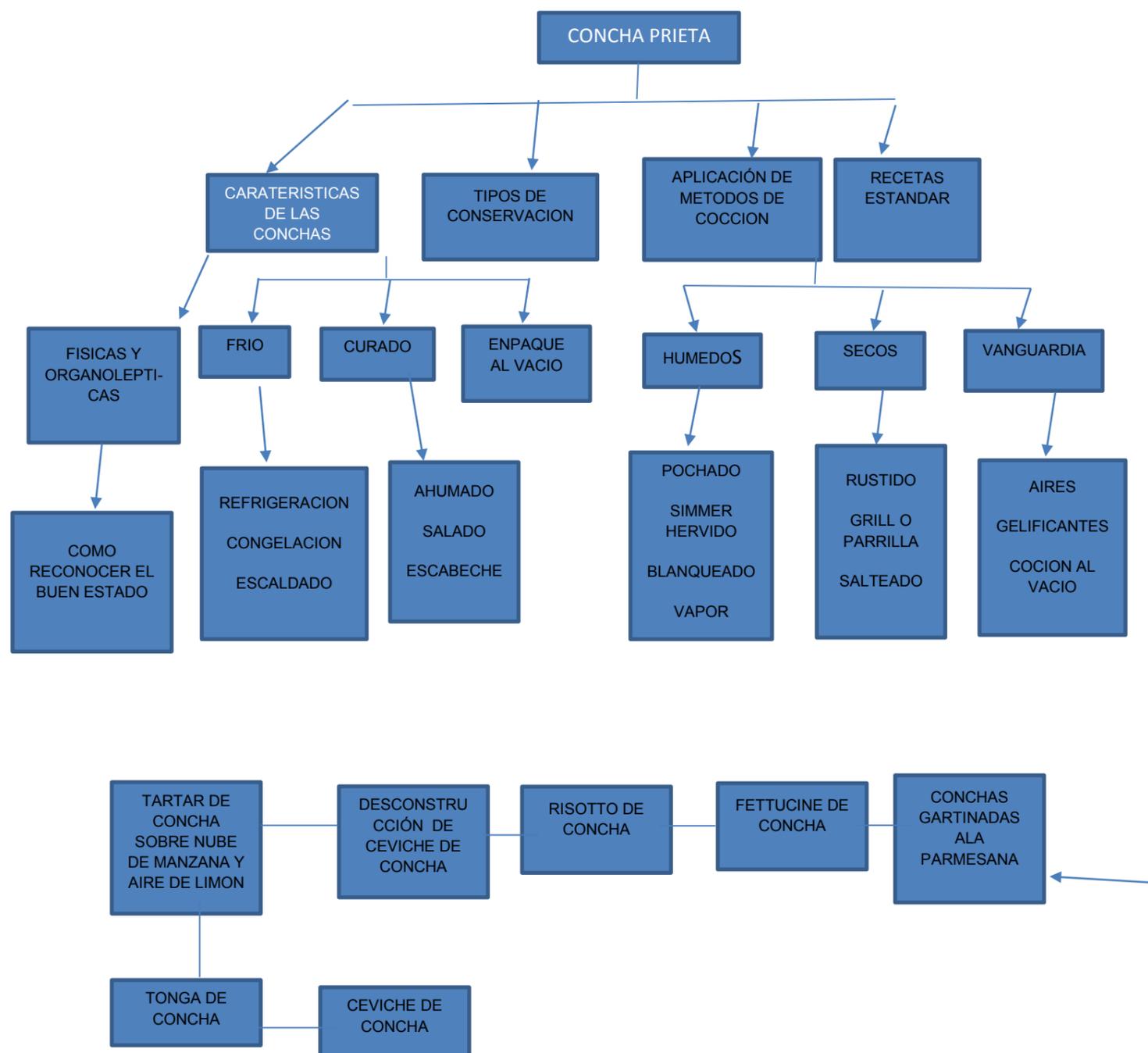


FIGURA N° 1: MAPA CONCEPTUAL

3.2 CARACTERÍSTICAS DE LAS CONCHAS

3.2.1 FÍSICAS

Las conchas son grandes y ovaladas compuestas de dos valvas que tienen entre 33 y 37 costillas es de color blanco cubierta por periostraco de color café oscuro o negro en su interior se encuentra sus gónadas de color blanquecina y consistencia pegajosa en los machos y color anaranjado en las hembras. (Manual de semilla de concha prieta, 2015)

3.2.2 ORGANOLÉPTICAS

La concha tiene un olor fresco su sangre es de color negra brillante su consistencia es firme y sus gónadas están bien sujetas a sus valvas

3.3 COMO RECONOCER QUE ESTA EN BUEN ESTADO

Primero hay que fijarse que la concha no tenga ningún hueco, rajaduras, o deformidad tomando en cuenta la talla mínima permitida.

Descartar las conchas moribundas es decir aquellas que sean incapaces de sellarse herméticamente a cualquier estímulo.

Su olor no debe ser nauseabundo y su color debe ser vivo y no opaco o de color verdoso.

Sus gónadas no deben estar separadas de las paredes de las conchas y deben estar firmes.



Figura 4. CONCHA FRESCA

3.4 TIPOS DE CONSERVACIÓN POR FRIO

3.4.1 REFRIGERACION

Mantiene el alimento por debajo de la temperatura de multiplicación bacteriana. Entre 2 y 5 °C.

Después de realizar las pruebas de campo se sacó como conclusión que la concha tiene una mejor conservación en un recipiente tapado con film ya que así no se quema el producto debido al contacto directo del aire frío y tiene un máximo de duración de 2 días en refrigeración después de este tiempo pierde sus características organolépticas como sabor y color. La concha se mantiene en un buen estado hasta los 3 días; después de este tiempo el producto se descompone.



Figura 5. CONCHA EN REFRIGERACIÓN.



Figura 6. CONCHA SACADA EN REFRIGERACIÓN.

3.4.2 CONGELACIÓN

La temperatura óptima es de -18°C o inferior, con este método se puede conservar el producto por mucho más tiempo. La concha se puede mantener en congelación por 3 O 4 meses, pero se pierde sus características organolépticas una vez que se congela, se pierde el líquido ya que este se pone viscoso y ya no es apropiado para algunas preparaciones como ceviches.

Nunca descongelar los mariscos a temperatura ambiente los mariscos son muy sensibles a la temperatura, para ello hay que descongelar en el refrigerador para evitar el crecimiento de bacterias.



Figura 7. CONCHA CONGELADA.



Figura 8. CONCHA SACADA CONGELADA.

Una vez realizado la prueba de campo se concluye que esta técnica podemos utilizar en preparaciones en las que no utilicemos su líquido.

3.4.3 ESCALDADO

Consiste en un paso previo a la congelación se sumerge en agua hirviendo para después ponerlo a congelar.

En las pruebas de campo se sacó como conclusión que con este método se puede conseguir una mejor conservación de producto, pero no es muy recomendable ya que su sabor cambia.



Figura 9. CONCHA ESCALDADA.



Figura 10. CONCHA ESCALDADO.

CURADO

3.4.4 ESCABECHE

Este método se pierde muchos valores nutricionales y cambia su sabor, podemos hacer pruebas para utilizar en ensaladas o en ceviches sin que cambie su sabor en la preparación.

Con este método podremos conservar de 2 a 3 semanas sin abrir sus conservas.



Figura 11. ESCABECHE.CONCHA

Después de realizar las pruebas de campo se sacó como conclusión que se puede utilizar en ensaladas con productos de sabor dulce para contrarrestar su acidez.

3.4.5 SALADO

Este método es el menos adecuado ya que pierde todas sus características organolépticas como color, sabor, aroma y consistencia.

Tenemos muy pocas opciones para ocupar el producto en algún tipo de preparación. Consiste en la adición de sal común que inhibe el crecimiento de los microorganismos.



Figura 12. CONCHA EN PROCESO DE SALAZÓN.



Figura 13. CONCHA SECA.

Una vez realizadas las pruebas de campo concluimos que podemos utilizar las conchas en preparaciones de sopas o arroces.

3.4.6 AHUMADO

Es un procedimiento que utiliza el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo. El humo actúa como esterilizante y antioxidante y confiere un aroma y sabor peculiar (monografías.com)

En este método pudimos comprobar que para nuestro producto no sirve como un método de conservación, pero sí como método de cocción ya que la concha adquiere un sabor muy especial con el ahumado.



Figura 14. CONCHAS AHUMADAS

Tomado de: imgrum.org

3.4.7 EMPAQUE AL VACIO

En este método se utiliza bolsas de plástico y se extrae la mayor cantidad de aire posible para posteriormente ser refrigerado o congelado. Con este método se conserva mucho mejor el producto y manteniendo por mucho más tiempo sus características organolépticas



Figura 15. CONCHA EMPACADA AL VACÍO.

Tomada de: imgrum.org

3.5 APLICACIÓN DE MÉTODOS DE COCCIÓN

HÚMEDOS

3.5.1 POCHADO:

Es sumergir un género en un líquido a

71°C a 82°C se utiliza para alimentos delicados como huevos sin cascara pescados etc. (Escueladecocina.net, 2007)

Este método nos sirve para dar una cocción leve a la concha y así poder utilizar en algunas recetas.

Después de los ensayos el producto quedo así



Figura 16. CONCHA POCHADA.

3.5.2 SIMMER:

Es cocinar en un líquido a una temperatura de 85°C a 96°C con un leve burbujeo. (Escueladecocina.net, 2007)

Esta técnica no se puede utilizar en este producto ya que su textura se vuelve cauchosa y dura y no podemos utilizar en ninguna receta.



Figura 17. COCHAS COCINADAS A SIMMER.

3.5.3 HERVIDO:

Hervir significa cocinar en un líquido a una temperatura de 100°C con alto burbujeo es usado para cocinar vegetales y carnes. (Escueladecocina.net, 2007)

Al igual que el simmer esta técnica tampoco nos sirve ya de igual forma su textura cambia.



Figura 18. : COCHAS COCIDAS.

3.5.4 BLANQUEAR:

Es cocinar un alimento parcialmente en un líquido, también se puede blanquear en aceite por ejemplo las papas. (Escueladecocina.net, 2007)

Este método nos ayuda para preparar platos que se los realiza con el producto crudo, pero hay muchos comensales que no pueden consumirlo en su estado natural por diversas razones aquí podríamos tener una opción para ser consumido



Figura 19. CONCHAS BLANQUEADAS.

3.5.5 VAPOR:

Es cocinar un género exponiéndolo al vapor sin que tenga contacto con el líquido, se lo puede realizar en aluminio, plástico film y en hojas tamales etc. (Escueladecocina.net, 2007)

SECOS

3.5.6 RUSTIDO Y HORNEADO:

Es cocinar por medio de aire caliente ya sea por medio de un horno el termino rustido se usa para carnes y aves, el termino horneado se usa para panes, vegetales y pescados. (Escueladecocina.net, 2007)

Este método ya es muy utilizado con este producto y va muy bien con conchas gratinas o asadas entre otras.



Figura20. CONCHAS AL HORNO.



Figura 21. CONCHAS RUSTIDA.

3.5.7 PARRILLA O GRILL:

Es hecho sobre una parrilla justo sobre el calor, usualmente se utiliza carbón. (Escueladecocina.net, 2007)

Con este método podemos ahumar las conchas para sacar ese sabor peculiar que tiene los productos hechos al carbón.



Figura 22. CONCHAS A LA PARRILLA.

Tomado de: imgrum.org

3.5.8 SALTEADO:

Es cocinar en altas temperaturas por poco tiempo y con poca cantidad de grasa. (Escueladecocina.net, 2007)

Este método si se lo utiliza en este producto hay que realizarlo muy poco tiempo para que no se pase su cocción y poder mantener sus sabores.



Figura 23. CONCHAS SALTEADAS.

VANGUARDISTAS

3.5.9 AIRES:

Necesitamos productos adicionales como lecitina de soja para añadir al producto que vamos a batir. (Guía Repsol, 2016)



Figura 24.

3.5.10 GELIFICANTE:

Necesitamos de gelificantes como el agar se mezcla con los ingredientes a temperatura ambiente y después. (Guía Repsol, 2016)



Figura 25. INGREDIENTES PARA FALSO CAVIAR.



Figura 26. PROCESO DE GELATIFICACIÓN.

Esterificaciones

3.5.11 COCCIÓN AL VACÍO:

Se introduce el género en una funda extraemos el aire y cocinamos a una temperatura constante inferior a 100 °C. Se puede usar el baño maría.

(Guía Repsol, 2016)

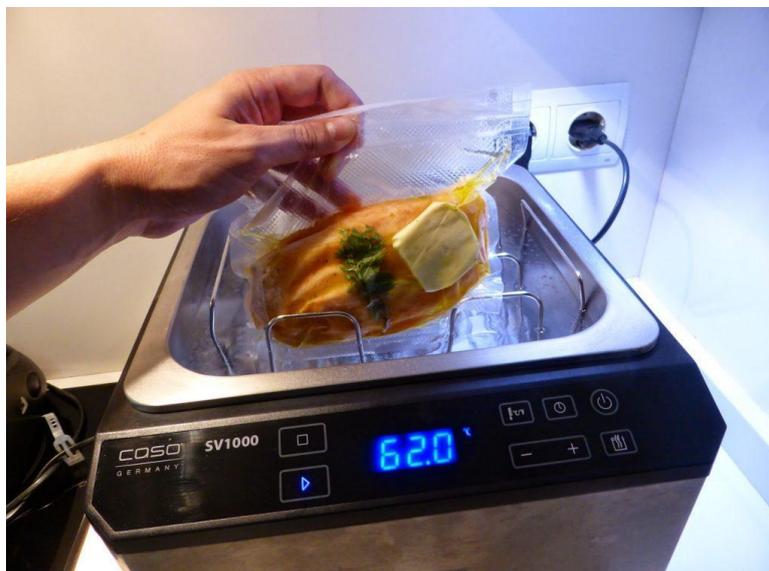


Figura 27. COCCIÓN AL VACÍO

Tomado de bluffant.net

Realizamos el mise place



Figura 28. : INGREDIENTES DEL TARTAR.



Figura 29. : AIRE DE NARANJA.

Proceso de experimentación
Realizamos el mise place

Pelamos y cortamos en la mandolina los verdes para freír los chifles con ayuda de un cucharon damos forma al chifle.



Figura 30. FRITURA DE CHIFLE

Picamos el canguil y el chifle

Picamos finamente la concha para no aplastar su carne

Para el falso caviar de concha utilizamos el agar y disolvemos en agua después lo llevamos a ebullición para luego mezclar con nuestro liquido de concha ponemos en una jeringa y colocamos en el aceite frio retiramos y colocamos en agua.

Para el papel de tomate licuamos un tomate tamizamos bien y colocamos en un silk pack y mandamos al horno.

Para el montaje colocamos el chifle sobre el ponemos el tartar, y junto el caviar de concha a un lado ponemos el polvo de cebolla, pimiento y tomate acompañamos con el canguil y chifle



Figura 31. DESCONSTRUCCIÓN DE CEVICHE DE CONCHA

Conclusión:

Como conclusión sacamos que no hay la posibilidad de realizar una falsa yema con agar ya que hay que calentar el líquido cambia su sabor y no resulto bien.



Figura 32. MISE EN PLACE DE RISOTTO DE CONCHA.

Sazonamos la concha y salteamos



Figura 33. SALTEADO DE LA CONCHA.



Figura 34. RISOTTO DE CONCHA.

4.4 Tabla 4

Fettucine de conchas

RECETA ESTANDAR: FETTUCINE DE CONCHAS				
Código: 04		COSTO DE RECETA:		PROCEDIMIENTO
Fecha: 29 -12 2017		COSTO PO PORCION:		
Cantidad de porciones: 5 PAX				<p>Para preparar la salsa tostamos las nueces colocamos en la licuadora con la albahaca, el perejil, y el ajo licuamos hasta que esté todo triturado, colocamos el aceite de oliva hasta obtener una pasta bien homogénea y reservamos.</p> <p>En una olla se cocina la pasta al dente y escúrrela bien. Déjala reposar.</p> <p>En una sartén colocar un chorrito de aceite de oliva, la mantequilla, el ajo en fine brunos y sazonamos con sal y pimienta las conchas. Agregamos la salsa pesto y la crema de leche en la pasta y emplatamos inmediatamente.</p>
INGREDIENTES				
250	G	Pasta	2,5	
1	Ramillete	albahaca	0,8	
1	Ramillete	Perejil	0,5	
150	G	Nuez	1,7	
150	MI	vino blanco	1,2	
5	Unid	Ajo	0,25	
2	hojas	Laurel		
c/n		pimienta		
c/N		Sal		
150	G	crema de leche	1	
100	G	mantequilla	0,6	
300	MI	aceite de oliva	2	
200	G	concha sacada	2,5	

PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN

Realizamos el mise place



Figura 35. MISE EN PLACE DE FETTUCINE.

Para preparar la salsa tostamos las nueces colocamos en la licuadora con la albahaca, el perejil, y el ajo licuamos hasta que esté todo triturado, colocamos el aceite de oliva hasta obtener una pasta bien homogénea.



Figura 36. SALSA PESTO.

Cocinamos la pasta por 5 minutos y sacamos al dente escurrimos y reservamos.



Figura 37. COCCIÓN DE PASTA.



Figura 38. FETTUCINE.

4.5 Tabla 5

Conchas ala parmesana

RECETA ESTANDAR: CONCHAS GRATINADAS ALA PARMESANA				
Código: 05		COSTO DE RECETA:		PROCEDIMIENTO Abrimos las conchas y sacamos la carne y reservamos la concha. En una sartén colocamos un chorrito de aceite de oliva el ajo finamente picado la mantequilla dejamos que se refría luego colocamos el vino blanco y salpimentamos sacamos del fuego y reservamos. Colocamos esta preparación en las conchas sacadas y colocamos nuevamente dentro de su concha. Mezclamos el pan molido con el queso parmesano y colocamos dentro de la concha mandamos al horno a gratinar, luego se emplata.
Fecha: 29 - 12 2017		COSTO PO PORCION:		
Cantidad de porciones: 5 PAX				
INGREDIENTES				
8	unidades	Conchas	1,5	
150	g	queso parmesano	0,9	
150	g	Apanadura	0,5	
100	g	Mantequilla	0,6	
150	ml	vino blanco	1,2	
5	g	ajo	0,25	
150	ml	aceite de oliva	1,5	
c/n	g	pimienta		
c/n	g	sal		

PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN

Realizamos el mise place.



Figura 39. MISE EN PLACE DE CONCHA ALA PARMESANA.

Refreímos el ajo con la mantequilla.



Figura 40. REFRITO DE AJO EN MANTEQUILLA.

En el refrito de ajo salpimentamos y colocamos el vino blanco para desglasar.



Figura 41. AJO MANTEQUILLA Y VINO.

Colocamos el perejil finamente picado en la preparación anterior y e incorporamos las conchas sacadas para darle sabor.



Figura 42. CONCHAS CON AJO Y PEREJIL.

Colocamos la carne en las conchas con una cuchara.



Figura 4. CONCHAS CON AJILLO.

Con la preparación de la apanadura y el queso parmesano apanados las conchas y llevamos al horno a gratinar.



Figura 44. CONCHAS ALA PARMESANA.

Proceso de experimentación
Realizamos el mise en place



Figura 45. INGREDIENTES PARA TONGA.

Hacemos un refrito de cebolla pimiento y tomate incorporamos arveja y salpimentamos.



Figura 46. : REFRITO DE PIMIENTO Y CEBOLLA.

Apagamos e incorporamos la pulpa de concha



Figura 47. REFrito DE CON ATRVEJA Y CONCHA.

Mezclamos el arroz cocido.



Figura 48. : INCORPORAMOS EL ARROZ.

Preparamos la salsa de maní con un poco de cebolla blanca refreímos e incorporamos el maní licuado con la leche y cocinamos a fuego lento.



Figura 49. SALSA DE MANÍ.

Colocamos el arroz con concha sobre la hoja de verde los maduros fritos y la salsa de maní.



Figura 50. : TONGA DE CONCHA.

Envolvemos las tongas.



Figura 51. TONGA AMARRADA.

Colocamos las tongas en la olla tamalera para cocinar por 20 minutos.



Figura 52. TONGAS EN OLLA TAMALERA.



Figura 53. TONGA COCIDA.

Proceso de experimentación

Realizamos el mise en place



Figura 54. INGREDIENTES PARA LAZAÑA.

Realizamos un refrito con ajo cebolla tomate y albahaca licuamos todo y cocinamos a fuego lento añadimos hoja de laurel y orégano. Mezclamos la pulpa de concha con la salsa pomodoro. A continuación freímos los verdes enteros



Figura 55. VERDE FRITO

Aplastamos los verdes.



Figura 56. : VERDE APLASTADO.

Freímos los verdes para dorar.



Figura 57. FRITURA DEL PATACON.

Cortamos los patacones en cuadrados y colocamos encima las conchas con la salsa pomodoro, ponemos una capa de queso ricotta.



Figura 58. PATACON CON CONCHA CON SALSA POMODORO.

Repetimos el proceso anterior.



Figura 59. : MONTAJE DE LAZAÑA.

Terminamos cubriendo con un patacón salsa pomodoro y queso parmesano para gratinar.



Figura 60. LAZAÑA PARA GRATINAR.

Metemos al horno a gratinar por 15 minutos y realizamos el montaje.



Figura 61. EMPLATADO DE LAZAÑA.

Proceso de experimentación

Realizamos el mise en place



Figura 62. INGREDIENTES CEVICHE DE CONCHA.

Realizamos el aire de limón con jugo de limón lecitina y hielo, mezclamos todo y colocamos en la vaporera de la cafetera.



Figura 63. : AIRE DE LIMON

Mezclamos todos los ingredientes y salpimentamos y montamos el ceviche con el aire de limón y decoramos con una cebolla en juliana un ají y una hoja de perejil.



Figura 64. CEVICHE DE CONCHA.

REFERENCIAS

Cocina Española, Todo libro ediciones S.A. Campezo- Madrid.

El Gran Libro del Marisco, para principiantes y cocineros expertos, edición S.L. Barcelona.

<http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/rdc2015/EOD/VICEMINISTERIO%20DE%20ACUAULTURA/MEDIO%20DE%20VERIFICACION%20PREGUNTAS/manual%20de%20semilla%20de%20concha%20prieta.pdf>

http://www.imarpe.gob.pe/tumbes/especies_comerciales/invertebrados/concha_negra.pdf

<https://lahora.com.ec/quito/noticia/1102087121/la-concha-negra-un-molusco-apetecido-que-requiere-de-proteccion-para-aumentar-su-poblacion>

<https://www.eluniverso.com/2010/08/15/1/1430/manglares-ecuador-concha-metro-cuadrado.html>

<https://www.google.com.ec/search?q=IMAGENES+DE+COCCION+AL+VACIO&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=2kuZroV6OrT9KM%253A%252CuQEgtbda>

La Cocina al Vacío, (2008), Editorial Libsa, Alcobendas-Madrid.

Los Sabores de mi Tierra, Culturesa Quito-Ecuador.
http://www.eluniverso.com/sites/default/files/styles/nota_ampliada_norma_l_foto/public/fotos/2010/08/15/gg16t150810-photo01_456_336.jpg?itok=mGidoBsD

Pescados y Mariscos, Antón Mosimann; Holger Hoffman. (1985) editorial Everest, S.A León-España.