Gastronomía

Chef César Estrella

Fanesca

Los orígenes de la fanesca se remontan a la colonia en los que la iglesia católica dominaba la ideología y el pensamiento ecuatoriano. En ese entonces, la Escuela quiteña de las Artes proponía que, para atemorizar a los nativos e inculcar los valores cristianos en la población, sería necesario volverles consientes acerca del sufrimiento que tuvo Jesucristo durante el calvario.

Fue así que el Fray Jodoco Rique tuvo la idea de plasmar dicho dolor en una actividad tan del cotidiano como es el comer, por lo que pidió al vaticano la ayuda del entonces reconocido chef francés Pierre LUlcere para que elaborara un platillo bajo estas directrices.

Fanesca ingredientes para 20personas

1kg de bacalao desaguado en leche sin espinas, (puede también ser faneca o pollo)
Ingredientes
100gr Frijol
100gr Chocho
100gr Mote
100gr Choclo
100gr Lenteja
100gr Arveja
100gr Melloco
100gr Abas

Pelamos y cocinamos todos los granos, los que tengan cascara la retiramos y los reservamos

300grArroz cocido
300grZambo
300grZapallo

Cocinamos el zambo y el zapallo, luego lo licuamos junto con el arroz hasta obtener un puré homogéneo, utilizamos la misma agua de la cocción para licuar.

3 litros de leche

1 litro crema de leche
Las hervimos y reservamos

100gr de mantequilla
35 ml Achiote, en aceite
25gr de cebolla paiteña
25gr de cebolla perla
50 gr de cebolla larga
10gr de ajo
10 gr de perejil

La materia grasa la calentamos hasta 70gr centígrados y agregamos todos los ingredientes, caramelizamos y agregamos 45 gr de comino, luego 400ml de leche licuamos con 200gr de mani tostado y agregamos al salteado.

Finalmente agregamos todos ingredientes cuando comienza a hervir la preparación agregamos, 100gr de cebolla larga, 45gr de albahaca, 10gr de orégano, rectificamos sabores con sal y pimienta.

Para agregar el pescado mi recomendación es hacer un caldo corto.- Agregar este caldo y el pescado a las personas que les guste el sabor fuerte del bacalao.

Decoramos con empanadas de rellenas de plátano y panela, plátanos fritos, medio huevo duro , perejil crespo, queso fresco, rodajas de ají, y masas fritas

El segundo plato consiste en Puré de papa 100gr refrito con maní licuado con leche, lo acompañamos de cebolla larga, ají en rodajas, queso fresco y lechuga.

Como postres un slide de queso fresco, higo con miel de panela, arroz con leche y un pristiño.

Ver galería de fotos