

SELLO POSTAL CONMEMORATIVO
"Gastronomía Peruana"

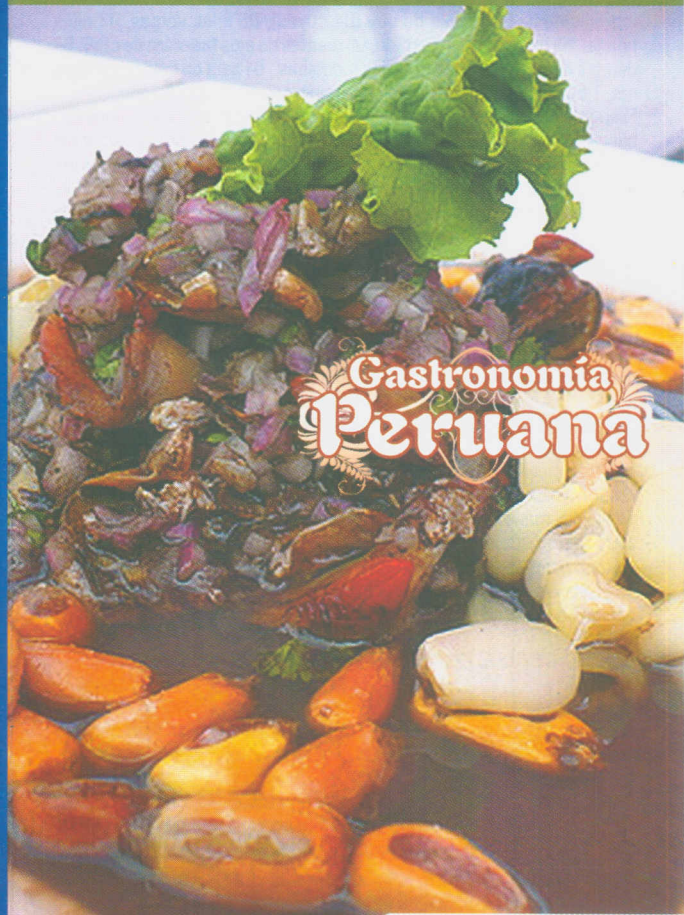
Tiraje	: 375,000 sellos postales (75,000 Minipliegos)
Valor	: S/3.00, S/3.00, S/3.00, S/3.00, S/3.00
Diseño	: Christian Alvarez M. - SERPOST S.A.
Pliego	: Minipliego de 05 sellos postales
Dimensiones	: 30 mm x 40 mm c/sello
Dentado	: 13 1/2
Color	: Policromía
Impresión	: Offset
Impreso en	: Thomas Greg and Sons - Perú

OTRAS ESPECIES FILATELICAS
 Sobres de Primer Día (SPD) : S/. 16.00

DIA DE EMISION - BOLETIN 2009
 03 de Agosto de 2009



Matasellos de Primer
 Día de Emisión



Serpost 
 El Correo del Perú

EMPRESA DEL SECTOR TRANSPORTES Y COMUNICACIONES

Distribución gratuita.

Serpost 
 El Correo del Perú

Gastronomía Peruana

PICANTE DE PAPA CON CUY FRITO (08 porciones)

Ingredientes: 08 presas de cuy (04 cuyes), 06 ajíes verdes, 03 ajíes panca, 100 grs. De maní tostado, 06 dientes de ajos (aderezo de cuy), 04 dientes de ajo (salsa), 02 cebollas medianas, 01 taza de caldo de pollo o res, 1.500 kgrs. de papa amarilla, comino, sal, pimienta al gusto.

Preparación: Aderezar las presas de cuy con el ajo, ají panca pimienta, sal y comino al gusto, dejar reposar por tres horas. Luego, colocar las presas en la sartén con aceite caliente y freír. Aparte, en una sartén agregamos aceite, luego la cebolla el ají verde molido, el ajo molido y el maní tostado molido, freír los ingredientes y luego agregar la taza de caldo, colocamos en la salsa las presas y las papas sancochadas y cortadas por la mitad y dar un hervor. Luego colocar en una fuente la preparación.

TACACHO CON CECINA - (08 porciones)

Ingrediente: 07 plátanos verdes (bellaco), 150 gramos de manteca o aceite (para freír los plátanos), 03 cucharadas de manteca o aceite (para el tacacho), 100 gramos de chicharrón de tocino, 01 kilo de cecina y sal al gusto.

Preparación: Asar los plátanos en carbón ò frielos, retirarlos y ponerlos en un mortero o platillo (recipiente de madera), machacarlos con un poco de manteca de cerdo, chicharrón y sal. Mezclar bien los ingredientes. Colocar la sartén con un poco de manteca y agregar el plátano machacado mover y hacer bolas. Aparte, freír la cecina, una vez frita se sirve con el plátano machacado caliente. Acompañar con ají de cocina o salsa criolla de cebolla.

CEVICHE DE CONCHAS NEGRAS (08 porciones)

Ingredientes: 04 docenas de conchas negras, 10 limones aproximadamente exprimidos antes de usar, 02 cebollas rojas picadas en cuadritos pequeños, 02 ajíes amarillos frescos sin semillas y venas, 01 ají limo sin pepas.

Preparación: Lavar las conchas antes de abrirlas, luego abrir las conchas conservando el jugo, colocar en un bol y agregarles la cebolla picada, los ajíes, sal, pimienta y el jugo de limón. Mezclar bien servir acompañado de camote, choclo y cancha. Puede agregar rocoto y culantro picado.

OCOPA AREQUIPEÑA (08 porciones)

Ingredientes: 11/2 kilos de papas sancochadas, 1taza de leche

evaporada, 3 galletas de soda, 3 galletas de vainilla, 1/2 taza de maní tostado molido, 300 gr. de queso fresco, 1 cebolla chica soasada, 2 dientes de ajos soasados, 8 ajíes mirasol soasados y cocidos, 1taza de aceite, 2 ramas de huacatay, 5 huevos duros, 8 aceitunas de botija, hojas de lechuga y sal.

Preparación: Colocar en una cacerola aceite y freír la cebolla, ajo, huacatay y el ají mirasol, cocinar por unos minutos y dejar hasta que este tibio. Licuar esta preparación con un huevo duro, maní, galletas de soda y vainilla, queso fresco, leche y el resto del aceite hasta que se forme una crema espesa. En una fuente cubierta de hojas de lechuga acomodar las papas en rodajas, verter la salsa y decorar con los huevos restantes partidos en cuatro y las aceitunas.

CABRITO CON FREJOLES (08 porciones)

Ingrediente para el cabrito: 2 kilos de cabrito, 4 cebollas grandes picadas, 2 cucharadas de ajo molido, 1 ají amarillo, 1atado de culantro, 1 chicha de jora, 100 grs. de loche cucharadas de aceite, sal y pimienta al gusto.

Ingredientes para los fréjoles: 1 kilo de frijoles, 6 cucharadas de aceite, 1 cebolla chica, 150 grs de costilla ahumada o tocino, 1 cucharadita de ajo molido, agua y sal.

Preparación del cabrito: Cortar las presas, limpiar la grasa de la carne, luego macerar con la chicha de jora, 1 cucharada de ajo molido, dos cebollas picadas en cuadraditos, culantro licuado, loche rallado, sal y pimienta por tres horas.

En la hornilla colocar una olla con el aceite y hacer un aderezo con la cebolla picada, ajos. Cuando el aderezo este cremoso agregar el cabrito tapar y cocinar a fuego mediano por 1 hora aproximadamente. Cuando el cabrito este listo agregar un ají amarillo sin pepas cortado por la mitad y apagar el fuego.

Preparación de los fréjoles: Remojar los frijoles en agua desde la noche anterior, escurrir los fréjoles y colocarlos en una olla con suficiente agua hasta que los cubra y llevarlos al fuego. Dejar hervir por 15 minutos y cambiar el agua, agregar agua caliente y dejar hervir hasta que estén suaves. En otra olla, agregar el aceite y freír la cebolla picada finamente en cuadraditos y los ajos. Luego agregar la costilla ahumada. El agua de la cocción de los frijoles dejar hervir por unos minutos, luego agregar los frijoles cocidos. Dejar hervir a fuego mediano por 15 minutos más para integrar los sabores. Luego batirlos.