

SELLO POSTAL ALUSIVO
"Gastronomía Peruana"

Tiraje	: 50,000 sellos postales
Valor	: S/7.80 c/u
Diseño	: Nohelia D. De La Cruz Díaz - SERPOST S.A.
Pliego	: Minipliego de 04 sellos postales
Dimensiones	: 40 mm x 30 mm
Dentado	: 13 1/2
Color	: Policromía
Impresión	: Offset
Impreso en	: Thomas Greg and Sons - Perú
Imágenes	: Prom Perú

OTRAS ESPECIES FILATELICAS
 Sobres de Primer Día (SPD) : S/32.80

DIA DE EMISION - BOLETIN 2011
 25 de Agosto de 2011



Matasello de Primer
 Día de Emisión

Serpost 
 El Correo del Perú

EMPRESA DEL SECTOR TRANSPORTES Y COMUNICACIONES



*Gastronomía
 Peruana*

Distribución gratuita.



Colección Filatélica

2 0 1 1

Serpost 
 El Correo del Perú

GASTRONOMÍA PERUANA

La gastronomía del Perú es de las más diversas del mundo, como lo demuestra el hecho que es el país con mayor número de platos típicos, y según varios entendidos alcanza un nivel equivalente al de la comida francesa, china e hindú.

La cocina peruana resulta de la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú con sus propias técnicas y potajes con la cocina española, igualmente trascendental fue la influencia de las inmigraciones del siglo XIX, que incluyó chinos cantoneses, japoneses e italianos, entre otros orígenes principalmente europeos.

La gran variedad de la gastronomía peruana se sustenta en tres fuentes: La particularidad de la geografía del Perú; la mezcla de culturas; y la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna.

El 16 de octubre del 2007, la cocina peruana fue proclamada patrimonio cultural de la nación peruana. Anteriormente otros elementos de la gastronomía peruana fueron declarados patrimonio cultural de la nación: El pisco, el 7 de abril de 1988; la pachamanca, el 8 de julio de 2003; el ceviche, el 26 de marzo de 2004; el pisco sour, el 7 de septiembre de 2007.

AJI DE GALLINA

1 pechuga de gallina
3 cucharadas de ají mirasol licuado
5 charadas de ají escabeche licuado
1 cebolla pequeña
1 cucharada de ajo molido
04 panes francés
1/2 taza de leche evaporada
100 grs. queso parmesano
3 tazas de caldo de gallina
Aceite
1 kilo de papa sancochada
03 huevos sancochados

Preparación

Sancochar la pechuga, con una cebolla pequeña partida en cuatro, 1 diente de ajo y sal (reservar el caldo) luego deshilar la pechuga en tiras gruesas, colocar la olla con aceite al fuego, cuando el aceite este caliente freír la cebolla luego agregar el ajo, los ajíes, freír moviendo para que no se queme hasta que el aceite tenga el color del ají, agregar el pan (licuado con 1 taza de caldo) mover esta mezcla y agregar 1 tza. de caldo de gallina y dejar hervir moviendo constantemente, luego agregar la pechuga deshilarada mezclar bien dejar hervir 2 minutos, moviendo para que no se pegue, luego agregar la leche y el queso parmesano. Servir con papas y huevo

LOMO SALTADO

1 /2 kilo de lomo
1cucharita de ajo molido
3 cebollas mediana
1 ajís amarillo
3 tomates
1 cucharadas de sillao
1 ¼ taza de aceite
½ cucharada de jugo de limón
1 kilos de papa negra
Aceite, sal, pimienta.

Preparación

Colocar el aceite sobre la base del sartén y cuando este caliente agregar la carne cortada en tiras dorar la carne moviendo, luego agregar el ajo, agregar la cebolla cortada en tiras largas y gruesas, cocinar por 2 minutos, luego agregar el tomate cortado en tiras gruesas y largas, revolver y cocinar por 2 minutos, agregar el ají amarillo sin pepas y sin venas cortado en tiras delgadas, la sal, pimienta, limón y el sillao, cocinar por 3 minutos hasta que el tomate este suave.

Freír las papas cortadas en tiras y colocar en papel absorbente, servir el lomo con las papas fritas y arroz.

CHICHARRON DE CERDO

½ kilo de panceta de cerdo
1 kilo de pierna de cerdo
1 kilo de tocino de cerdo
3 ramas de hierba buena
2 tazas de agua
sal

Preparación

Lavar la carne de cerdo y el tocino, sazonar con la sal y dejar reposar 3 horas, luego cortar la carne en trozos grandes y el tocino en trozos pequeños, colocar una olla al fuego agregar el agua y la carne con el tocino, dejar hervir a fuego bajo hasta que se consuma el agua, la carne se freira a fuego lento con la manteca del tocino, cuando la carne este un poco dorada y tierna agregar la hierba buena, tapar la olla unos 3 minutos, luego retirar el chicharrón, servir con camote frito y salsa criolla.

TIRADITO DE PESCADO

500 grs de lenguado
8 ajíes amarillo
1 ají limo rojo o amarillo
5 limones
2 cubos de hielo
½ cucharada de sal
Choclo
Camote

Preparación

Lavar y cortar el pescado húmedo en láminas delgadas, coloque las laminas de pescado en un plato cubrir y llevar al refrigerador por unos minutos.

Crema de ají: hierva los ajíes amarillos sin pepas ni venas por 10 minutos, sacar los ajíes y retirar la piel, licue hasta formar una crema espesa, (preparar la crema con 2 horas de anticipación).

En un bol incorpore el pescado sobrante sazonar con sal, Ají limo cortado grueso, 4 cucharadas de crema de ají 2 cubos de hielo y el jugo de los 5 limones, rectificiar la sazón, retirar el hielo y cuele, acomodar el pescado en plato en forma de abanico y verter la crema colada. Servir con choclo y camote