BATALLA CULINARIA

Chef Luis Castillo

Yanuk Cocina Ancestral Ecuatoriana

Reseña

Un viaje culinario desde el corazón de nuestras raíces.

Con profundo orgullo y compromiso con nuestra identidad, nos complace presentar Yanuk Cocina Ancestral Ecuatoriana, un proyecto que nace desde el alma de nuestros pueblos, como un homenaje vivo a la riqueza culinaria del Ecuador.

A través de una propuesta que fusiona tradición y creatividad, presentaremos una selección de platos emblemáticos que reflejan el alma de nuestra tierra: la Pachamama, fuente de vida, alimento y cultura.

Yanuk no es solo cocina. Es memoria, es raíz, es resistencia y es celebración. En cada preparación se revelan los saberes de nuestras abuelas, los aromas de nuestros mercados, y la energía de nuestros volcanes, ríos y costas.

Con esta iniciativa, buscamos dar a conocer en Europa la profundidad de la gastronomía ecuatoriana, más allá de lo visible, desde sus orígenes hasta su proyección contemporánea.

Ahora en esta batalla culinaria es un gran reto personal y profesional convertir la gastronomía ancestral ecuatoriana a una variante con ingredientes y variedades gluten free. Sin más preámbulos les doy la cordial bienvenida a este maravilloso Mikuy. (menú)

Chef Luis Castillo

- **NUESTRO MIKUY**

Iniciando con una Pamba mesa

¿porque se escogió apertura con este nombre?

Porque Yanuk cocina ancestral es tierra es origen de nuestra tierra y “pampa mesa" proviene del kichwa pampa, que significa "tierra" y del español mesa, que significa "mesa".

Estas se usan en celebraciones familiares o después de mingas (reuniones para trabajo comunitario).

Para una pampa mesa, se extiende un paño largo, típicamente blanco, sobre el suelo. los participantes se sientan a lo largo de este y usan sus manos para comer, en lugar de usar utensilios y platos. Antes de comer, un líder comunitario puede dar gracias por la comida, y una porción de la comida puede ser enterrada como una ofrenda a la madre tierra.

Dado a conocer un breve antecedente inicamos con la descripción:

1. **PAMBA MESA**

chips de papa acompañado con mayonesa de maracuyá vegana



2. **ENSALADA KITU CARA**

Quinua tricolor y 12 tipos de granos:

Chocho, melloco, aguacate, tomate cherry, uvilla, maíz blanco.

Acompañando con una salsa de ají criollo y chocho



3. **SECO DE CHIVO**

Chivo marinado en romero, tomillo, maracuyá, para seguidamente ser grillado y para culminar su cocción trasladamos la carne a una olla a fuego bajo.

Acompañamos con tortilla de papa y aguacate, servimos en un plato tendido



4. **COME Y BEBE DE FRUTAS Y HELADO DE PAILA**

Se denomina con este nombre ya que es una ensalada de frutas y bebida por el jugo que forma parte de este.

Esta batalla la culminamos con un postre refrescante jugo de sandía y frutas frescas cortadas en cubitos como; fresa, piña, melón, uva con un toque cítrico. Bebida apta para momentos de calor a cualquier hora del día.



HELADO DE PAILA DE GUANABANA Y CHOCOLATE

Se caracteriza por su textura cremosa y su intenso sabor frutal. Su preparación se realiza de manera artesanal en un gran recipiente de bronce, conocido como paila, donde se baten jugos o pulpas de frutas aromáticas hasta obtener la consistencia de helado. tipico de la serrania ecuatoriana.

Lo serviremos con chispas de chocolate brindando esa crocancia para formar una explocion de sabor en la boca.



Extendemos una cordial invitación a todos quienes deseen ser parte de este encuentro culinario-cultural, donde el sabor se convierte en puente entre continentes, y la cocina, en lenguaje universal.

Nos vemos pronto en esta escena gastronómica.

Chef Luis Castillo