



EL AJÍ EN EL ECUADOR

**Generalidades,
tradiciones, maridajes y
recetas de vanguardia**

**JAIME GONZALEZ
FABRICIO GARZÓN
PATRICIO ASADOBAY
TANIA CEDEÑO
WILSON SALAS**



Contenido

PRÓLOGO.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
LOS ORÍGENES DEL AJÍ.....	3
TAXONOMÍA.....	5
COMPOSICIÓN.....	7
USOS Y BENEFICIOS DEL AJÍ.....	9
USO EN LA GASTRONOMÍA	10
USO MEDICINAL	10
USO EN LA AGRICULTURA.....	11
USO COMO DEFENSA PERSONAL.....	12
EL AJÍ EN ECUADOR	13
Ají de Quito.....	13
Ají Rocoto	14
Ají Cacique	14
Ají serrano	15
Ají uña de pava	16
Ají morita.....	16
Jalapeño.....	17
Ají Hijueputa	18
Ají Granputa	18
Ají Ratón	19
Ají piquín	20
Ají pipi de mono	20
Los Pimientos.....	21

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



EL ROJO FUEGO DEL SABOR	22
SALSAS DE AJÍ EN ECUADOR	24
Ají de piedra	24
Ají de tomate de árbol.....	25
Ají de pepa de zambo	26
Ají de maní.....	27
Ají de chochos.....	28
Ají de queso.....	29
Ají manaba.....	30
Mayonesa de ají	31
Ají de aguacate	32
Ají encurtido.....	33
Ají de hierbas	34
Uchumanka	35
COCINA DE VANGUARDIA CON AJÍ	36
LA PANADERÍA PICANTE	37
Pan de chicharrón y ají.....	38
Rosca del diablo Huma	39
Hogaza de Gruyer y ají.....	40
DULCE Y ARDIENTE TENTACIÓN	41
Flan con cabello del diablo.....	42
Mousse de verde con mermelada de Ají y Uvilla	43
Bombones rellenos con toffee picante	44
Pie relleno de mermelada de frutos del bosque picante	45
Cheesecake de Ají dulce al vino tinto	46
Zuccotto de fresas ardientes	47

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Helado de ají y tomate de árbol	48
Helado de ají y maracuyá	49
Helado de chocolate, menta y ají.....	50
Crepe con helado de ají con queso.....	51
NY Cheesecake de limón y ají	52
Piña pasión a la diablo.....	53
Brownie satanás	54
Arroz con leche a lo macho	55
Soufflé de vainilla y mortino flambeé.....	56
Mermelada de fresas y ají.....	57
Coulis de naranja y ají	58
NECTAR DE FUEGO UCHU.....	59
Coctel marea picante	60
Coctel chicha madre	61
Coctel montubio.....	62
Coctel piña borracha.....	63
EL MARIDAJE.....	64
MARIDAJE DE LAS SALSAS DE AJÍ	65
Maridaje del ají de piedra	65
Maridaje del ají de tomate de árbol	66
Maridaje del ají de pepa de zambo.....	66
Maridaje del ají de maní	66
Maridaje del ají de chochos	67
Maridaje del ají de queso	67
Maridaje de la mayonesa de ají	67
Maridaje del ají de aguacate.....	68



Maridaje del ají encurtido	68
Maridaje del ají manaba	68
Maridaje del ají de hierbas	69
Maridaje del Uchumanka.....	69
Bibliografía.....	70

Índice de figuras

Figura 1. Vasija decorada con imágenes de ají.....	4
Figura 2. Variedades del ají	6
Figura 3. Morfología del ají.....	7
Figura 4. Beneficios del consumo del ají	9
Figura 5. Ají de piedra.....	10
Figura 6. El ají en la agricultura.....	11
Figura 7. Spray con Capsaicina	12
Figura 8. Ají de Quito	13
Figura 9. Ají rocoto.....	14
Figura 10. Ají cacique	15
Figura 11. Ají serrano.....	15
Figura 12. Ají uña de pava	16
Figura 13. Ají morita.....	17
Figura 14. Jalapeño	17
Figura 15. Ají Hijueputa.....	18
Figura 16. Ají granputa.....	19
Figura 17. Ají ratón.....	19
Figura 18. Ají piquín	20
Figura 19. Ají pipi de mono	21
Figura 20. Los pimientos	22
Figura 21. El ají en el ecuador	23
Figura 22. La pastelería con ají.....	41
Figura 23. Cocteles con ají.....	59



PRÓLOGO

Bienvenidos a un viaje gastronómico que celebra la riqueza culinaria del Ecuador a través del apasionante mundo del ají. En estas páginas, nos sumergiremos en la diversidad de variedades de ají que enriquecen la cocina ecuatoriana, desde los suaves y aromáticos hasta los audazmente picantes, descubriendo cómo cada uno aporta su carácter único a los platos más emblemáticos del territorio.

El ají, con su vibrante color y su potente sabor, es mucho más que un simple condimento; es un símbolo de la identidad cultural culinaria del Ecuador. En este libro, exploraremos no solo las diferentes variedades de ají que prosperan en este país diverso, sino también las historias y los saberes ancestrales que han moldeado su cultivo y consumo a lo largo del tiempo. Además, nos aventuraremos en el emocionante arte del maridaje, descubriendo cómo las salsas de ají ecuatorianas pueden complementar y realzar el sabor de los platillos propios de la localidad.

Este libro es un tributo a la diversidad y la riqueza de la cocina ecuatoriana, así como una invitación a explorar y disfrutar de los sabores intensos y las experiencias gastronómicas inolvidables que el ají tiene para ofrecer. Que estas páginas sirvan como guía y fuente de inspiración para todos aquellos que deseen sumergirse en el fascinante mundo del ají y sus infinitas posibilidades en la cocina. ¡Buen provecho!

Wilson Salas Álvarez, PhD

Rector de la Universidad de Especialidades UDET



INTRODUCCIÓN

La meta universal de todo individuo es compartir el conocimiento adquirido a lo largo de su travesía en este mundo, dentro de espacio que habitamos y que puede visualizarse como una receta numérica personal, como mencionaría un matemático. Sin embargo, este deseo trasciende el ámbito profesional de las ciencias exactas, alcanzando al común denominador de la población que encuentra placer en la alimentación diaria, acompañada, en el caso del pueblo ecuatoriano, por el inigualable ají o salsa de ají, un elemento que durante años ha sido considerado indispensable.

Esta recopilación representa una amalgama de experiencias obtenidas en el mundo gastronómico ecuatoriano, fusionadas con anhelo de plasmarlas en un escrito que perdure en el tiempo, dirigido a aquellos que buscaban no solo nuevas experiencias, sino también la recuperación de recetas olvidadas o menospreciadas. El propósito es dotarlas de un toque moderno y atractivo para quienes deseen experimentar con el picante sabor que nos ofrece el ají y sus salsas, introduciendo combinaciones novedosas que resulten interesantes para aquellos que estudian de cerca la forma de modernizar nuestra cocina.

En este compendio también se podrá descubrir elementos nuevos e interesantes relacionados con productos no convencionales, los cuales se integran en una simbiosis que alterará el sentido del gusto, transportándolo de manera sencilla a sabores nuevos para algunos y olvidados para otros tantos.



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Investigaciones realizadas por arqueólogos han dado luces para establecer el génesis de este producto, puntualizando ciertos hallazgos significativos dentro del territorio americano. Se da fe de la antigüedad de los mismos mediante la representación gráfica de un racimo de ají encontrada, así como también la réplica de esta imagen en vasijas, mantos y elaboraciones textiles.

Con la llegada de Colón y el subsiguiente descubrimiento de América a finales del siglo XV, se encadenó un periodo de intercambio cultural sin precedentes, que condujo a la difusión global del ají. Este fenómeno se evidenció con su introducción en Europa y Asia. Se registran los primeros indicios de su presencia en España en años subsiguientes y, a partir de allí al resto de Europa. Posteriormente, su influencia se extendió hacia África, otras partes de Asia.

LOS ORÍGENES DEL AJÍ

Según múltiples estudios científicos, los primeros indicios de la presencia del ají se remontan a la era precolombina en América, concretamente en regiones de Bolivia y Perú; en donde se han descubierto evidencias fosilizadas datadas hace más de 7.000 años. Estas evidencias incluyen semillas, flores, frutos, tallos, entre otros que han sido encontrados en zonas tanto templadas como tropicales y subtropicales. Además de ello, en países como México y Brasil aún persisten numerosas variedades del tipo silvestre de ají.

La búsqueda del origen del ají ha sido objeto de numerosas investigaciones que han generado un debate complejo debido a las diversas interpretaciones y territorios



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

propuestos; sin embargo, para comprender el umbral del ají, es esencial remitirse a eventos históricos significativos que testimonian la relevancia milenaria de este fruto; es así como la Sociedad Peruana de Gastronomía (2009), afirma que diversos paleobotánicos sostienen que el género *Capsicum* se originó hace unos 18.000 años muy probablemente al sur de Perú. Por otra parte, se puede destacar el descubrimiento de restos de ají en la cueva Guitarrero, ubicada en Yungay, Perú, mismos que datan alrededor del 8.000 a.C. (Arellano, 2017).

Figura 1.
Vasija decorada con imágenes de ají



Figura 1 muestra una Botella de doble pico de la cultura Nasca decorada con figuras de ají.
Fuente: Museo Larco - Lima, Perú (2019)

Así mismo, la investigación realizada por Perry et al., (2007) presenta un microfósil de almidón que ha permitido identificar chiles bajo contexto arqueológico que datan de hace 6.000 años antes del contacto con los europeos, estos hallazgos se extienden desde las Bahamas hasta Perú.



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Hay que tener en cuenta que los vestigios del ají en América se extienden desde el Suroeste de Estados Unidos hasta Argentina, los responsables de este suceso han sido las aves, pues son ellas quienes dispersaron este producto a lo largo de sus viajes, entendiendo que los efectos *Capsaicina* (Sustancia que genera la irritación en el paladar) no pueden ser percibidos por las aves, pues, al no tener los receptores adecuados no pueden sentir el picante ni sufrir de degradación intestinal.

En función de lo expuesto, se puede decir que el ají fue, es y será elemento identitario de América; no es si no analizar una mesa con comida tradicional, donde fácilmente se divisa el ajicero como protagonista en primera fila de memorables banquetes.

TAXONOMÍA

El nombre *Capsicum* se deriva de varias raíces latinas: “Kapso” que significa picar; “Kapsakes”, que se refiere a cápsula; por otra parte, “Capsa” debido a la forma del fruto que recuerda a una caja; y “Capto”, que alude a su sabor picante (Pardey, 2008). Las especies *Capsicum Annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens* y *Capsicum pubescens* constituyen las principales especies domesticadas dentro del género *Capsicum*. Entre estas, se destaca *Capsicum annum* como la especie más cultivada a nivel comercial.

El ají *Capsicum Annuum* es una planta del tipo Solanácea, comúnmente alcanza de 1 a 1.5 metros de alto, presenta tallos empinados con muchas ramas, sus pequeñas hojas son aovadas y lanceoladas; su ciclo de productividad es anual. El hábitat

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

natural de esta especie se encuentra en selvas y bosques húmedos, en altitudes que van de 0 a 2400 m.s.n.m.



Figura 2.
Variedades del ají



Fuente: AgroPress, (2020)

Su fruto es una baya cartilaginosa, su color brillante que va en tonos verdes, amarillos y rojos en formas y tamaños varios; esta riqueza genética de esta especie ha venido ligada a la variedad de suelos, climas y pisos climáticos en donde se la cultivado.

Su clasificación taxonómica es la siguiente:

- Reino: Plantae
- Tipo: Fanerógama
- División: Tracheophyta
- Clase: Magnoliopsida
- Subclase: Astaranae
- Orden: Solanales

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



- Familia: Solanaceae
- Género: Capsicum L.
- Especie: Capsicum annum

COMPOSICIÓN

La gran mayoría de las especies pertenecientes al género *Capsicum* exhiben cantidades significativas de diversos compuestos químicos, de entre los cuales se destacan el Ácido Ascórbico, los Capsianósidos y los Capsicósidos. Los capsaicinoides, como la Capsaicina y la Capsicina constituyen oleorresinas responsables del sabor picante de esta particular especie.

Figura 3.
Morfología del ají



Fuente: Cayennediane, (2023). Anatomía de un Chile.

La Capsaicina se presenta en el ají como el componente orgánico predominante, por tanto, en función de la concentración de este compuesto dentro del ají, este será

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



más o menos picante; esta intensidad del sabor picante se determina según la escala de Scoville. La SHU (Scoville Heat Units) es conocida como la escala del picante, bajo lo mencionado “0” es la escala más baja y “15’000,000” la más alta, dando el equivalente a comer Capsaicina pura.

El consumo de ají no incurre un consumo calórico considerable, teniendo en cuenta que alrededor del 85% de su composición es agua, sin embargo, aporta gran cantidad de vitaminas, dentro de las que se destacan A, B1, B2, B3, B6, C y E; del mismo modo, minerales como el calcio, fósforo y magnesio. Recordar que su aporte nutricional se recepta mejor cuando se consume crudo.

Tabla 1.
Composición nutricional del ají

COMPONENTES	UNIDAD	VALOR
Agua	Gr	80,5 - 89,0
Proteínas	Gr	0,9 - 2,0
Grasas	Gr	0,7 - 0,8
Carbohidratos	Gr	8,8 - 12,4
Fibra	Gr	8,0 - 12,0
Calorías	Cal	40 - 60
Calcio	Mg	21,5 - 58,0
Hierro	Mg	0,9 - 1,3
Carotenos	Gr	2,5 - 2,9
Riboflavina	Mg	0,1 - 0,6
Niacina	Mg	48,0 - 60,0
Ácido Ascórbico	Mg	48,0 - 60,0

Tabla 1 muestra el aporte nutricional por cada 100 gr de alimento



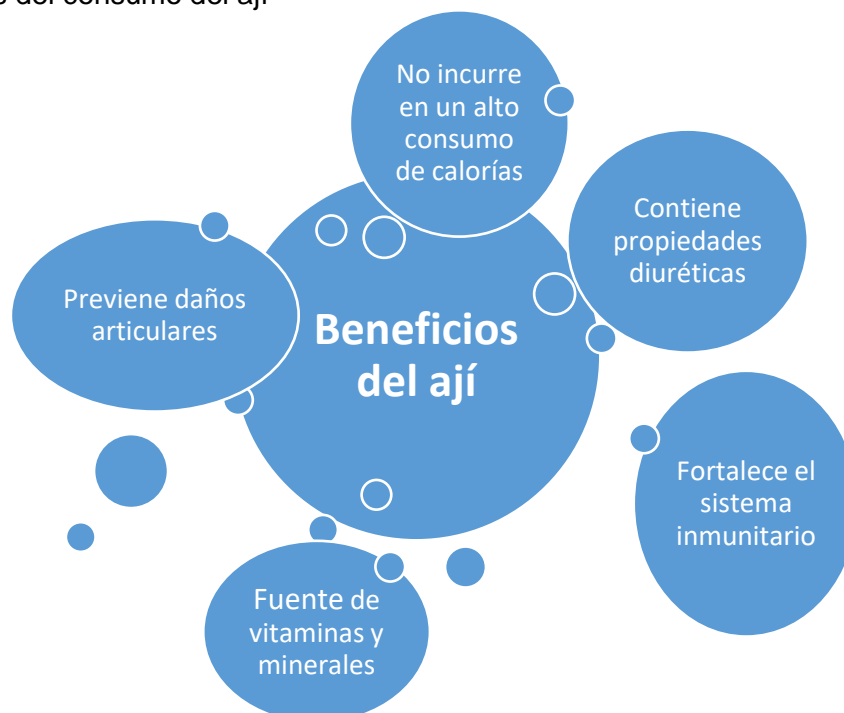
USOS Y BENEFICIOS DEL AJÍ

El consumo del ají se ve asociado a múltiples beneficios, al ser considerado una fuente importante de licopenos funciona como un poderoso antioxidante asociado a reducir el riesgo de cáncer; además de ello, prevenir el envejecimiento y fortalecer el sistema inmunitario.

Al contener elevadas concentraciones de vitamina C, inclusive más que los mismos cítricos, facilita la absorción del hierro, convirtiéndose así en aliado en personas con anemia; la vitamina A y los carotenos que contiene el ají inciden sobre la salud de la piel.

En la universalidad de su uso destacan ciertos apartados, pudiendo referenciar su importancia en la gastronomía, la medicina, la agricultura y también como elemento en la defensa personal.

Figura 4.
Beneficios del consumo del ají





USO EN LA GASTRONOMÍA

Versátil en su preparación, puede ser incluido en una variedad de platos, desde salsas picantes, encurtidos, panes, postres, sopas; ofreciendo una amplia gama de posibilidades que va desde preparaciones tradicionales hasta las más creativas mediante aplicación de técnicas culinarias de vanguardia.

Figura 5.
Ají de piedra



USO MEDICINAL

La capsaicina presente en diversas variedades de ají posee la capacidad de anestesiar la epidermis al ser aplicada a manera de tópico sobre la piel, lo que, de cierta forma resulta en la reducción del dolor en pacientes con artritis, herpes zóster, neuropatía diabética, mastectomía y cefalea (Neumann, 2004).

Investigaciones realizadas en 2007 identificaron la molécula QX-314, que tiene la capacidad de penetrar las neuronas receptoras del dolor y desactivarlas, logrando inhibir la sensación de dolor sin afectar otras funciones neuronales. Debido a esta propiedad, QX-314 puede ser utilizada como anestésico sin causar entumecimiento,

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



siendo útil en casos de dolor crónico o agudo, como por ejemplo en las inyecciones epidurales durante el parto.

Además, el consumo de ají puede favorecer la digestión al estimular la producción de saliva y jugos gástricos.

USO EN LA AGRICULTURA

El uso de ají dentro de la agricultura también ha tenido trascendencia, ya que, dentro del contexto de agricultura orgánica ha sido considerado como una alternativa para la elaboración de insecticidas libre de químicos nocivos tanto para las plantas, el suelo y el consumidor. La capasicina presente dentro del ají funciona como repelente de insectos, por ello, se puede realizar una solución que incluya agua, jabón y ají; una solución orgánica para alejar a moscas y hormigas de plantaciones.

Figura 6.
El ají en la agricultura





USO COMO DEFENSA PERSONAL

El estrato de ají se utiliza en la elaboración de sprays para defensa personal debido a su capacidad de irritar los ojos y las membranas mucosas, causando sensación de ardor intenso y temporal tanto en piel como en las vías respiratorias; logrando con ello incapacitar temporalmente al agresor, dando apertura de escape a quien uso esta arma de defensa.

El uso del ají es común en la elaboración de sprays como armas de defensa personal debido a la efectividad de su compuesto activo, no obstante, hay que tener en cuenta que estos sprays pueden ser peligrosos, puesto que, su uso causa daños graves o incluso pueden ser permanentes.

Figura 7.
Spray con Capsaicina





EL AJÍ EN ECUADOR

En el Ecuador el ají es un ingrediente muy popular principalmente en la cocina y se utiliza en una variedad de platos tradicionales. El ají (uchú el nombre del ají en quichua) dentro del territorio toma muchos nombres ya sea por su color o por su reacción al consumirlo con relación a la intensidad del picante, aquí los más conocidos y usados:

Ají de Quito

Por su alto consumo y por la cantidad de producción es el más conocido en el territorio ecuatoriano y lógicamente con el que más salsa de ají se elabora, su principal preparación es el ají de tomate de árbol.

Figura 8.
Ají de Quito



Fuente: Instituto Nacional del Patrimonio Cultural, (2018).

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Ají Rocoto

Este es otro de los frutos más usados en las mesas ecuatorianas por su sabor y por su fácil cultivo; esto hace que este producto se lo pueda encontrar en casi todo el territorio, su sabor a pesar de su picor es algo dulce y con mucho carácter.

Figura 9.
Ají rocoto



Fuente: In Haro, W., & Nontenegro, M. (2015).

Ají Cacique

De fuerte de sabor, con gran carácter y poco utilizado por su picor, pero si se lo usa de una manera adecuada se puede realizar excelentes salsas con este producto muy conocido en la región costa y oriente. Las preparaciones ligadas a esta variedad de ají tienen una cocción de por medio, la idea de ello, es justamente bajar la intensidad del picante propio de la variedad citada. Se puede citar ciertos caldos que se aromatizan con ají.



Figura 10.
Ají cacique



Fuente: Arellano, S. (2017).

Ají serrano

Relativamente nuevo en el mercado, su uso se destinaba a la cocina mexicana pero poco a poco se ha ido adentrando en la cocina del Ecuador por su agradable sabor y su versatilidad.

Figura 11.
Ají serrano



Fuente: Arellano, S. (2017).

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Ají uña de pava

Este hermoso producto está en casi toda la Amazonía, de tonos muy picantes y de tamaño pequeño pero apreciado por las personas que gustan de ese fuerte final. El uso del mismo se ha restringido, pues solamente los más arriesgados y acostumbrados a su sabor se atreven a degustarlo.

Figura 12.
Ají uña de pava



Fuente: Sánchez, M. (2015).

Ají morita

Se le conoce con este nombre por su forma y color, pero de un sabor muy fuerte, se cultiva en regiones tropicales, en este caso costa y oriente del territorio ecuatoriano.



Figura 13.
Ají morita



Fuente: Arellano, S. (2017).

Jalapeño

El ají es un ingrediente con una gran versatilidad para el diseño de productos culinarios, razón por la cual ha despuntado tanto en el Ecuador. El jalapeño, que de cierta manera no es una variedad endémica, puesto que lo consume en México; ha aumentado su popularidad notablemente en el país, el aumento de su demanda para la elaboración de diversas salsas ha generado una oportunidad de crecimiento económico para quienes siembran del producto.

Figura 14.
Jalapeño



Fuente: Barreto, A. (2006).



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají Hijueputa

Su nombre peculiar deriva tanto de su origen como de la reacción que provoca al ser consumido. Esta reacción, caracterizada por la emisión de innumerables palabras ofensivas por parte de los consumidores pone al descubierto la intensidad de su sabor. Se recomienda consumirlo siempre mezclando con otros ingredientes para mitigar su picante, o bien incorporarlos en encurtidos para atenuar su sabor.

Figura 15.
Ají Hijueputa



Fuente: Diario La Hora. (2011).

Ají Granputa

El cambio de nombre es una práctica común que varía según las regiones y las personas quienes los prueban, sin embargo, se entiende que el sabor detrás de cada variedad de ají refleja las reacciones textuales de quienes degustan. Esta variedad de ají es proveniente de regiones costeras y orientales.

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Figura 16.
Ají granputa



Fuente: Diario La Hora. (2011).

Ají Ratón

Pequeño y muy fuerte, se lo ocupa mucho en preparaciones encurtidas logrando así reducir en algo su fuerza o picante, excelente acompañamiento con la comida de la Costa o de la Amazonía. Es importante señalar que su trato es algo delicado ya que si no se lo usa en el grado óptimo de madurez su sabor es desagradable.

Figura 17.
Ají ratón



Fuente: El Diario. (2014).

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Ají piquín

Es un ají de tamaño muy pequeño pero picoso, como dirían las personas que lo consumen; su uso mayoritario radica más en la elaboración de encurtidos acompañados con otros elementos como la zanahoria incluso con remolacha. Su uso para elaboración de salsas de ají se ha fijado en territorios costeros y de oriente.

Figura 18.
Ají piquín



Fuente: Diario La Hora. (2011).

Ají pipi de mono

El ají pipi de mono es una variedad ampliamente reconocido dentro de la región amazónica por su intensidad del sabor picante. Su nombre coloquial enfatiza la intensidad de su picor, lo que lo convierte en un ingrediente popular para aquellos que disfrutan de sabores picantes dentro de la comida



Figura 19.
Ají pipi de mono



Fuente: Arellano, S. (2017).

Los Pimientos

Estos productos, que exhiben una amplia gama de colores y formas, son comunes en casi todas las regiones de Ecuador. Sin embargo, a pesar de pertenecer a la misma especie que el ají, no se les otorga el nombre ni el reconocimiento de 'ají'. Estos pimientos son comúnmente utilizados en preparaciones culinarias como estofados o secos, términos utilizados en el contexto gastronómico ecuatoriano.

A diferencia de sus parientes más picantes, no se utilizan típicamente en la preparación de salsas, aunque es importante destacar que comparten la misma especie botánica.



Figura 20.
Los pimientos



Fuente: Sánchez, M. (2015).

EL ROJO FUEGO DEL SABOR

El recuerdo embarga los paladares, se llenan de un sabor que solo puede venir del infierno como todo pecado, pero como todo acto fuera de la ley se vuelve atractivo, irracional, irreverente, apetecido, deseado, insaciable y eso provoca que siempre te quedes con ganas de más. De pronto se idealiza al ají, pero eso se debe a que los que lo consumen se han criado con personas que disfrutaban de su sabor, de sus elaboraciones, de su versatilidad como acompañante en la mesa, porque con el tiempo se dieron cuenta que no era de elaborarlo porque si, sino que, cada una de sus mezclas o recetas iban acorde con los diferentes manjares que nuestro pueblo ofrece, mientras más se va conociendo a nuestro pueblo, más y más recetas con ají aparecen, unas fuertes y picantes como el mismo averno, así como también delicadas y con carácter, como aquellas manos matriarcales que los ven deshacerse en la piedra al elaborar una salsa, pero todas ellas deliciosas y con historia.



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

El propósito principal entonces, no es solo conocer el ají y sus recetas, las que, por sí mismo son variadas, numerosas y desconocidas, algunas por ser elaboraciones que solo se presentan en ciertas regiones y otras muchas por ser guardadas con celo por sus creadores que solo se transmiten de madre a hija o de padre a hijo, como un valioso tesoro patrimonial que empuña una familia “porque no hay que olvidar que su sabor fuerte y picante era solo para el varón de la casa así como también su consumo excesivo volvía rudo, terco y necio al adolescente” (creencia popular infundada sin bases).

Una leve aclaración antes de empezar a describir las diferentes recetas de ají: algunas de ellas llevan nombres que se los ha dado arbitrariamente por los autores ya que no existe un nombre definido anterior a este texto, sino que más bien se los ha denominado por el nombre de su coprotagonista, como por ejemplo AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL. Una vez hecho esta aclaración enlistamos las recetas, elaboraciones y maridajes que se pueden realizar.

Figura 21.
El ají en el Ecuador




Fuente: La República. (2020).



SALSAS DE AJÍ EN ECUADOR

Ají de piedra

El ají de piedra es un plato típico de muchas regiones del Ecuador. Es una salsa picante elaborada principalmente con ajíes, tomates, cebolla, cilantro y otros condimentos. El nombre "ají de piedra" proviene de la forma tradicional de preparar esta salsa, que involucra moler los ingredientes en un mortero de piedra, dándole así su nombre característico.


AJÍ DE PIEDRA			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají serrano			
CANTIDA D	INGREDIENTE S	ELABORACIÓN	
50 gr	Ají	Se coloca el ají en la piedra conjuntamente con la sal y se procede a machacarlo hasta obtener una pasta firme y manejable.	
5 gr	Sal en grano		
30 gr	Cebolla blanca		
1 rama	Cilantro o paico		
200 ml	Agua	Se pica finamente la cebolla y el cilantro. Se mezclan todos los ingredientes y si se desea se le añade el limón.	
30 ml	Aceite		
50 ml	Limón opcional		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de tomate de árbol

El ají de tomate de árbol es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana que se prepara principalmente en regiones de la serranía ecuatoriana, donde el producto es bastante común. Esta salsa de ají es elaborada principalmente a partir de pulpa de tomate de árbol crudo o cocido con la adición de cebolla, cilantro, ají y limón.


AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL (AJÍ MESTIZO)			
TIEMPO DE ELABORACION: 15 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají serrano			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
60 gr	Ají	Se licua el ají con el tomate de árbol y el ajo, mientras se lleva a cabo este proceso se puede ir añadiendo aceite el cual le dará una textura aterciopelada.	
150 gr	Tomate de árbol		
60 gr	Cebolla paiteña		
100 gr	Tomate riñón		
10 gr	Ajo		
1 rama	Cilantro	Se pica la cebolla en julianas y el tomate en cubos pequeños se los encurte con sal y limón por unos minutos y se mezcla con la preparación anterior, se rectifica la sal, se coloca cilantro picado.	
30 ml	Aceite		
50 ml	Limón		
C/N	Sal		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de pepa de zambo

El ají de pepa de zambo es tradicional de la serranía ecuatoriana, se elabora a partir de tostar la pepa de zambo, luego se licuan las semillas con leche y el ají, dando lugar a una salsa de textura densa y sabor suave.


AJÍ DE PEPA DE ZAMBO			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají amarillo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
50 gr	Ají amarillo	Picar la cebolla en brunoise.	
120 gr	Pepas de zambo	Licuar el resto de	
250 ml	Leche	ingredientes por varios	
80 gr	Cebolla blanca	minutos hasta que	
C/N	Sal	emulsione adecuadamente y	
		no se separe, aumentar la cebolla	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de maní

Es una elaboración que mayoritariamente se elaboraba en la sierra y costa ecuatoriana, no obstante, su versatilidad ayuda para que pueda probarse con otros platos constituidos por pescados y mariscos; en la región de Manabí el maní se usa de una manera extensa como en la elaboración de sopas y platos principales, y esta variedad no es la excepción.

AJÍ DE MANÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají serrano, ají rocoto, ají amarillo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
100 gr	Maní	Colocar el maní, el ají, la	
30 gr	Ají	leche, la sal en una	
250 gr	Leche	licuadora y procesarlo hasta	
80 gr	Cebolla blanca	obtener una salsa	
1 rama	Cilantro	aterciopelada, aumentar la	
C/N	Sal	cebolla blanca picada en	
C/N	Aceite	aros muy finos y el cilantro picado finamente, mezclar todo y rectificar con sal y un poco de aceite para aumentar el brillo	




LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de chochos

Los chochos son una leguminosa tradicional de las zonas andinas de Sudamérica.

El ají de chochos es un plato tradicional de la cocina ecuatoriana en donde los chochos se mezclan con cebolla, tomate, cilantro, limón y el ají. Según la cantidad de ají que se agregue a la preparación va a incidir sobre la intensidad del picor.


AJÍ DE CHOCHOS			
TIEMPO DE ELABORACION: 35 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají serrano			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
120 gr	Chucho pelado	Colocar en una licuadora el chocho, el ají y la leche procesarlo hasta conseguir una mezcla homogénea, mezclar con la cebolla cortada en cuadros muy pequeños y el cilantro picado muy fino, rectificar con sal	
50 gr	Ají		
250 gr	Leche		
60 gr	Cebolla blanca		
1 rama	Cilantro		
C/N	Sal		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de queso

En Ecuador, el ají de queso es una opción popular dentro de la gastronomía local, especialmente en la Sierra. Se prepara con queso fresco por aprovechar un sabor más suave, que se licua con leche, y se agrega ají, lo que le otorga un sabor característico y picante. Se suele servir como acompañamiento para platos como las empanadas, papas y tandas.


AJÍ DE QUESO			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají amarillo, ají serrano			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
200 gr	Queso	Colocar en una licuadora el	
50 gr	Ají	queso troceado, el ají y la	
300 ml	Leche	leche y procesarlo hasta	
1 rama	Perejil	obtener una mezcla	
C/N	Sal	adecuada, aumentar el perejil cortado muy finamente y rectificar con sal	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Ají manaba

Esta variedad de salsa ají se elabora en Manabí, de ahí el alusivo de su nombre, de cierta forma esta salsa picante es la transmisión de la culinaria montubia. En su receta se agregan ingredientes como el maduro frito y el vinagre de plátano, elementos identitarios del territorio en el cual se desarrolla.


AJÍ MANABA			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají uña de pava			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
200 gr	Maduro	Picar el maduro en cubos, freír y reservar.	
50 gr	Ají		
200 ml	Vinagre de plátano	Picar la cebolla, el ají, el maní y la zanahoria en brunoise. Picar el cilantro, mezclar todo, agregar el vinagre de plátano y rectificar la sal.	
100 gr	Zanahoria		
100 gr	Cebolla paiteña		
1 rama	Perejil		
250 ml	Aceite		
50 gr	Maní tostado		
C/N	Sal		

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Mayonesa de ají

Es una preparación relativamente nueva pero que ha cobrado mucha fuerza para acompañar preparaciones que se realizan en la parrilla o al horno incluso con preparaciones de mariscos que se elaboran fritos como apanados y rebosados o a la parrilla. Hay que considerar que la cantidad de ají dará la fuerza del picante, se puede variar el tipo de aceite para cambiar la intensidad del sabor.


MAYONESA DE AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 15 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Cualquier tipo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
60 gr	Huevo	Colocar en una licuadora el huevo, el ajo, el ají y un poco de sal comenzar a licuar y aumentar el aceite en forma de chorro hasta que espese aumentar más aceite si se desea y rectificar la sal	
150 ml	Aceite		
30 gr	Ají		
C/N	Sal		
C/N	Pimienta		
10 gr	Ajo		
40 ml	Jugo de limón		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de aguacate

Esta preparación se la realiza desde hace mucho tiempo atrás, pero se hizo conocida cuando la cocina mexicana se popularizó de manera internacional, sin embargo, esta elaboración se la encuentra en toda América ya que el aguacate se lo cultiva en muchas regiones del continente. A esta preparación se le puede agregar una cuchara de crema de leche, puesto que, la grasa láctea evita la rápida oxidación del aguacate, evitando que se vuelva de color oscuro rápidamente manteniéndolo fresa y con un buen color por más tiempo.


AJÍ DE AGUACATE			
TIEMPO DE ELABORACION: 15 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Jalapeños			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
200 gr	Aguacate	Picar la cebolla, el tomate, el ají en cubos pequeños y encurtirlos con el jugo de limón, realizar un puré con el aguacate y mezclar todo incluido el cilantro picado rectificar con sal.	
30 gr	Ají		
60 gr	Cebolla paiteña		
100 gr	Tomate riñón		
50 gr	Limón		
C/N	Cilantro		
C/N	Sal		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají encurtido

Esta elaboración es muy versátil, la cual, una vez lista se la puede acompañar con otros elementos como la cebolla, los pimientos y servirlos en cualquier preparación. Se debe tomar en cuenta que esta elaboración resalta mucho el sabor y vuelve a la preparación muy picante que si no se usa de una forma adecuada puede superar los sabores de cualquier platillo con la que se le quiera acompañar volviéndola desagradable y muy invasiva, por lo que se recomienda usarla con moderación si no se tiene costumbre.


AJÍ ENCURTIDO			
TIEMPO DE ELABORACION: 1 hora			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Jalapeño, serrano, rocoto, amarillo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
200 gr	Ají	Se puede hacer con el ají entero o picado el cual se lo lleva a cocinar conjuntamente con el agua el vinagre y el azúcar hasta que el ají ablande luego se lo deja enfriar y se lo enfrasca.	
120 ml	Vinagre		
120 ml	Agua		
80 gr	Azúcar		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Ají de hierbas

Esta preparación se encuentra comúnmente en establecimientos especializados en platos de mariscos, gracias al intenso sabor que resulta de la combinación con los productos del mar. Estos ingredientes suelen estar fácilmente disponibles en los mercados costeros en su máxima frescura, realzando aún más su sabor. Con su distintivo sabor intenso y especiado, esta salsa se convierte en el complemento ideal para acompañar una variedad de platos de mariscos.


AJÍ DE HIERBAS			
TIEMPO DE ELABORACION: 10 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají ratón, uña de pava, o pipi de mono			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
80 gr	Ají	Se coloca todos los ingredientes en una licuadora y se lo procesa hasta que se hayan molido todos los ingredientes, al final se rectifica y se la sirve	
1 rama	Cilantro		
1 rama	Perejil		
30 gr	Albahaca		
20 gr	Apio		
20 gr	Ajo		
150 gr	Aceite		
20 gr	Mostaza		
C/N	Sal		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Uchumanka

Esta preparación se la puede consumir sola o acompañando a platillos típicos del oriente, pero siempre con medida cuando se prueba por primera vez, puesto que su sabor suele ser bastante fuerte y puede provocar dolores estomacales si no se está acostumbrado. Los pueblos elaboraban este plato a base de aycha (carne) y challua aychawa (pescado) y se servía en fiestas u ocasiones especiales. Otra preparación que suelen hacer los habitantes de la Amazonía es la sal de ají ahumado, misma que se realiza ahumando al ají sobre los fogones donde por efecto del humo y el ligero calor del fogón se logra deshidratarlo para luego molerlo y mezclarlo con la sal.

UCHUMANKA			
TIEMPO DE ELABORACION: 60 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají ratón, uña de pava, o pipi de mono			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
100 gr	Ají	Se coloca todo en una olla	
500 gr	Carne seca y/o pescado	de barro y se la lleva a cocinar hasta que todos los	
200 gr	Cebolla	ingredientes se mezclen	
30 gr	Sacha ajo	adecuadamente al final se	
C/N	Achiote	rectifica la sal y se puede	
C/N	Sal	poner tomate silvestre durante la cocción para darle más sabor el achiote se lo desea.	



COCINA DE VANGUARDIA CON AJÍ

La cocina de vanguardia con la inclusión del ají fusiona la innovación culinaria con la riqueza de los sabores y aromas propias del territorio. Esta variante gastronómica, en donde el ají se convierte en el protagonista de platos creativos y sofisticados, explorando de esta forma nuevas técnicas culinarias de vanguardia logrando sabores y texturas memorables para los paladares.

De esta manera, los cocineros emplean el ají de maneras inesperadas desde infusiones, espumas, tierras, gelatinas y polvos; creando así nuevas experiencias culinarias para sus consumidores, Este tipo de concepto tiene por objeto resaltar la versatilidad del ají, incorporándolo en platos tanto salados como dulces, combinándolo en una amplia gama de posibilidades para explorar nuevos contrastes de consumo no convencionales.

La cocina de vanguardia con el uso del ají como protagonista no busca simplemente sorprender al paladar, sino también estimular los sentidos a través de una presentación visualmente impactante y una armonización sensorial; llegando así a generar una expresión moderna y audaz de la tradición culinaria, que desafía los límites de la creatividad y la innovación culinaria.

Se hace fácil crear con aquello con lo que se vive a diario, y que mejor empezar con lo que se considera golosina para todos. Sabores dulces y salados que se juntan para crear recetas en que puedan disfrutar en toda edad incluso con personas que tienen tédio en contra del ají.



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

No son recetas tradicionales de nuestro pueblo ecuatoriano, pero si son preparaciones que pueden gustar y de pronto convertirse en un deleite para todos, fríos o calientes pueden ser un acompañamiento ideal para otros platos.

Debería tenerse en cuenta que el ají, conocido botánicamente como *Capsicum annum* o chile, puede ser utilizado tanto en su estado fresco como seco, y existen diversos métodos para secarlo con el fin de conservarlo para su posterior uso. Desde nuestra experiencia personal como autores, hemos observado que el proceso de secado tiende a reducir el nivel de picante del ají, no porque la capsaicina, el compuesto responsable del picor, pierda sus características, sino más bien porque tiende a encapsularse en las semillas y venas internas del chile, donde se concentra la mayor cantidad de capsaicina.

Para utilizar el ají de manera óptima, es común eliminar estas partes y luego rehidratar el ají, un proceso en el cual parte del picante (capsaicina) puede disolverse en el líquido de remojo y ser eliminado. No obstante, si se prefiere conservar cierto grado de picor, es recomendable utilizar el ají junto con el líquido de rehidratación.

LA PANADERÍA PICANTE

Si bien es cierto, la panadería es una de las ramas de la gastronomía más antigua, por ello, el generar innovación mediante el uso del ají para el desarrollo de panes con tonos picantes es una propuesta de vanguardia que no ha sido explorada en su totalidad.

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Pan de chicharrón y ají

Una propuesta alternativa que conjuga el sabor del chicharrón con el ají, todo ello en una combinación de aromas y sabores con el pan tradicional.

PAN DE CHICHARRÓN Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
1 kg	Harina	1.- Realizamos una masa de pan con todos los ingredientes a excepción de él chicharrón y el ají.	
30 gr	Azúcar		
70 gr	Margarina		
30 gr	Sal		
300 ml	Leche	2.- Una vez obtengamos una masa a punto de liga, agregamos el chicharrón y el ají desvenado y picado finamente, integramos todos los ingredientes.	
20 gr	Levadura fresca		
200 ml	Agua		
2 un	Huevos		
300 gr	Chicharrón	3.- Formamos barras de 130 gr aproximadamente, dejamos fermentar 2 horas.	
2 un	Ají		
		4.- Barnizamos con huevo y horneamos a 160°C por 25 min.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Rosca del diablo Huma

Una combinación de sabores dentro de una tradición navideña.


ROSCA DEL DIABLO HUMA			FOTOGRAFÍA
TIEMPO DE ELABORACION: 360 min			
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
1 kg	Harina	1.- Realizamos una masa para pan de dulce, mezclando harina, azúcar, margarina, levadura, huevos, leche, y aromatizamos.	
250 gr	Azúcar		
200 gr	Margarina		
40 gr	Levadura		
4 un	Huevos	2.- Una vez lista la masa hacemos porciones de 500 gr, le damos forma de rosca, dejamos leudar y horneamos a 155°C por 30 min.	
220 ml	Leche		
400 gr	Azúcar glass		
50 gr	Jugo de naranja		
200 gr	Frutas confitadas	3- Desvenamos el ají, lo picamos en cuadros, lo cocinamos con medio litro de agua por 30 minutos	
200 gr	Pasas		
200 gr	Fruta deshidratada		
2 un	Ají rocoto		
300 gr	Azúcar	4.- Retiramos el ají del agua, en un cazo agregamos el azúcar, el ají y lo cocinamos con 1 taza de agua, hasta que el ají endulce. Reservar.	
c/n	Anís		
c/n	Vainilla		
c/n	Ralladura de limón		
		5.- Hacemos u glass real y con el azúcar glass y el jugo de la naranja. 6.- Vertemos el glass sobre la rosca y decoramos con las frutas	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Hogaza de Gruyer y ají

Una propuesta diferente, un pan tipo molde con sabores de queso maduro y tonos picantes del ají rocoto. Las suavidades del pan de molde tradicional hacen de esta receta un producto excepcional para quienes gustan del pan y el ligero sabor picante del ají.

HOGAZA ARTESANAL DE GRUYER Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 240 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJ Í: Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
1 kg	Harina	1.- Hacer una masa de pan con todos los ingredientes a excepción del queso y el ají.	
200 gr	Margarina		
20 gr	Sal		
150 un	Azúcar	2.- Rallar el queso y reservar.	
400 ml	Leche	3.- Desvenar el ají y cortarlo en rodajas. Reservar.	
50 gr	Levadura	4.- Mezclar la masa con el queso y el ají.	
40 gr	Leche en polvo		
40 gr	Maicena	5.- Armar porciones de 500 gr, agregarlos dentro de un molde rectangular de pan tipo molde, dejarlos fermentar por 50 minutos.	
2 un	Huevos		
300 gr	Queso Gruyer		
2 un	Ají Rocoto	6.- Hornear a 155°C por 30 minutos.	
Al gusto	Orégano		



DULCE Y ARDIENTE TENTACIÓN

Los postres con ají son una exquisita y sorprendente fusión de sabores que desafían las expectativas culinarias tradicionales. En este apartado, se trata de explorar la fascinante combinación del picante en fusión con el dulce característico de los postres, creando una experiencia gastronómica única y memorable.

Desde clásicos reinventados de la pastelería hasta creaciones innovadoras, los postres con ají ofrecen una explosión de sabores que deleitan los sentidos y despiertan el paladar. En esta sección del libro se emprende un viaje culinario mientras se descubre la universalidad del uso del ají, ingrediente de importancia dentro del contexto cultural ecuatoriano, mismo que también puede convertirse en el complemento perfecto para una deliciosa y sorprendente experiencia de dulce tentación.

Figura 22.
La pastelería con ají




LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Flan con cabello del diablo

Este postre combina la técnica del flan tradicional decorado con uno de los tradicionales del territorio, el dulce de zambo con la innovación de elaborarlo con la adición de ají, logrando obtener un dulce con un ligero picante.


FLAN CON CABELLO DEL DIABLO			
TIEMPO DE ELABORACION: 120 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
300 gr	Azúcar	Hacer un caramelo con el azúcar y colocarlo sobro un molde de 26 cm.	
800	Leche		
397 gr	Leche condensada		
12 un	Huevos	Batir los huevos, leche, leche condensada y la vainilla, verter sobre el molde con caramelo.	
1 vaina	Vainilla		
500 gr	Panela		
½ un	Zambo	Hornear a baño maría por 60 minutos.	
2 un	Ají Rocoto		
Al gusto	Especias dulces		
		Cocinar el zambo con el ají desvenado, la panela y las especias dulces, hasta llegar a la consistencia de una mermelada.	
		Decorar el flan con el dulce de zambo picante.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Mousse de verde con mermelada de Ají y Uvilla

Una preparación tradicional que parte del uso del verde dentro de las elaboraciones de la pastelería, todo ello combinado en tonos picantes mediante el uso del ají rocoto. Se aconseja a manera de decoración utilizar el glaseado espejo, con ello lograr un espectacular postre de vitrina.


MOUSSE DE VERDE CON MERMELADA DE AJÍ Y UVILLA			
TIEMPO DE ELABORACION: 240 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
300 gr	Azúcar	Licuar el verde con la leche, cocinar con la mitad del azúcar y la vainilla, retirar del fuego y agregar el chocolate, reservar.	
4 un	Huevos		
150 gr	Crema de leche		
2 un	Verde	Batir las claras a punto de nieve con el azúcar sobrante y reservar.	
500 ml	Leche		
150 gr	Chocolate blanco		
7 gr	Gelatina sin sabor	Batir la crema de leche a medio punto y reservar.	
1 vaina	Vainilla		
350 gr	Azúcar	Hidratar y templar la gelatina, agregarla a la colada de verde, seguido la crema montada y las claras de huevo a punto de nieve.	
500 gr	Uvillas		
2 un	Ají Rocoto		
Al gusto	Especias dulces	Disponer la preparación en moldes pequeños, refrigerar. Hacer una mermelada, procesar las uvillas con el azúcar y el ají llevar a fuego, y cocinar hasta que espese.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Bombones rellenos con toffee picante

Los sabores del chocolate con los tonos avellanados del azúcar quemado dejan en boca un sabor agradable, junto a ello, un poco de ají en el toffee de relleno estabiliza la percepción del dulce en boca.

BOMBONES RELLENOS CON TOFFEE PICANTE			
TIEMPO DE ELABORACION: 120 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTE	ELABORACIÓN	
1 kg	Chocolate negro	Hacer un caramelo de azúcar, agregar la crema de leche y dejar cocer hasta que ya no halla grumos de caramelo, agregamos la vainilla. Desvenar el ají, picarlo finamente y colocarlo dentro de la salsa toffee. Dejar enfriar. Troceamos el chocolate, derretimos al microondas, templamos en el mesón, hacemos la camisa de los bombones. Rellenamos los bombones con la salsa toffee picante y sellar los bombones con el chocolate.	
500 gr	Azúcar		
300 gr	Crema de leche		
2 un	Ají rocoto		
1 vaina	Vainilla		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Pie relleno de mermelada de frutos del bosque picante

Una mezcla perfecta en boca, lo crujiente del hojaldre con los frutos del bosque y suaves tonos picantes que refrescan este postre

PIE RELLENO DE MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE PICANTE			
TIEMPO DE ELABORACION: 240 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTE	ELABORACIÓN	
1 kg	Harina	Hacer una mermelada,	
80 gr	Margarina	procesar los frutos rojos con el	
30 gr	Sal	azúcar, llevar a fuego, agregar	
110 un	Azúcar	el ají desvenado y finamente	
560 ml	Leche	picado, agregar las especias	
600 gr	Hojaldrina	dulces y cocinar hasta que	
1 lbs	Fresas	espese. Reservar.	
1 lbs	Mortino	Hacer una masa de hojaldre y	
1 lbs	Mora	empastarla con la hojaldrina.	
400 gr	Azúcar	Estirar la masa, cortar dos	
2 un	Ají Rocoto	porciones de 15 cm x 60 cm.	
Al gusto	Especias dulces	En la primera porción vamos a	
		colocar la mermelada en el	
		centro a lo largo de toda la	
		masa, tapamos con la otra	
		porción de masa.	
		Pintamos con huevo batido,	
		realizamos unos cortes	
		decorativos.	
		Horneamos a 155°C x 45 min.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Cheesecake de Ají dulce al vino tinto

Un clásico de la pastelería, con un toque de vanguardia mediante el uso del ají.


CHEESECAKE DE AJÍ DULCE AL VINO TINTO			
TIEMPO DE ELABORACION: 480 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTE S	ELABORACIÓN	
600 gr	Queso crema	Procesar las galletas María, mezclarlas con la mantequilla clarificada, colocar esta mezcla en la base de un molde desmontable. Hornear a 155°C por 20 minutos.	
397 gr	Leche condensada		
300 gr	Crema de leche		
21 gr	Gelatina s/s		
3 un	Ají rocoto	En un bowl mezclar la leche condensada y el queso crema hasta que no halla grumos. Reservar.	
400 ml	Vino tinto		
400 gr	Azúcar	En otro bowl batirla crema de leche hasta medio punto. Reservar.	
40 gr	Maicena		
c/n	Especias dulces	Hidratar la gelatina sin sabor con 150 ml de agua, templar al microondas. Reservar.	
250 gr	Galleta tipo María		
200 gr	Margarina		
		Mezclar las 3 preparaciones, colocarlas en el molde con la base de galletas. Refrigerar 3 horas.	
		Hacer una mermelada con el vino, el ají, las especias, el azúcar y la maicena. Decorar	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Zuccotto de fresas ardientes

Un delicado mousse de chocolate, acompañado de pionono relleno con mermelada de fresas picantes.

ZUCCOTTO DE FRESAS ARDIENTES			
TIEMPO DE ELABORACION: 480 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
6 un	Huevos	Batir los huevos con el azúcar hasta punto de letra, agregamos harina de manera envolvente, horneamos en una plancha.	
125 gr	Azúcar		
125 gr	Harina		
1 kg	Frutillas		
2 un	Ají rocoto	Cocinamos las frutillas, el azúcar y el ají previamente desvenado y picado, hasta lograr una mermelada	
350 gr	Azúcar		
200 gr	Crema de leche		
3 un	Huevos	Colocamos la mermelada sobre la plancha de bizcochuelo, enrollamos y cortamos medallones.	
400 gr	Chocolate blanco		
14 gr	Gelatina sin sabor	Fundimos el chocolate y la margarina, agregamos la crema batida, las claras a punto de nieve y la gelatina. En el fondo de un bowl colocamos los medallones, vertemos el mousse y refrigeramos.	
100 gr	Margarina		

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Helado de ají y tomate de árbol

Un refrescante helado con el tradicional tomate de árbol, postre que se puede servir acompañado de otros productos.


HELADO DE AJÍ Y TOMATE DE ÁRBOL			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 Horas			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají serrano			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
50 gr	Ají	Despepitar el ají y picarlo en brunoise fino llevarlo a hervir con 120 ml de agua y con el 50% del azúcar y cocinar hasta que se forme una miel. Obtener la pulpa del tomate de árbol. Batir la crema de leche a punto de nieve conjuntamente con el azúcar restante. Mezclar todos los productos realizados de una manera envolvente y llevarlos a congelación por 120 minutos servir con frutas o en un tulipán.	
300 gr	Tomate de árbol		
200 gr	Azúcar		
500 gr	Crema de leche		

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Helado de ají y maracuyá

Los tonos ácidos propios del maracuyá armonizan el picante del ají, además, los tonos del ají ahumado logrados en el proceso de tatemado le dan un retrogusto bastante particular a este helado.


HELADO DE AJÍ Y MARACUYA			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 Horas			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Jalapeño rojo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
30 gr	Jalapeño	Quemar a fuego directo al	
150 gr	Pulpa de maracuyá	jalapeño, procesarlo o	
200 gr	Cascara	licuarlo con la pulpa de	
200 gr	Azúcar	maracuyá, llevarlo a	
500 gr	Crema de leche	cocinar con el 50% del azúcar y reducirlo en un 80%. Cocinar la cáscara del maracuyá hasta que este suave y licuarla y dejarla que se enfríe. Batir la crema a punto de nieve con el azúcar restante. Mezclar todos los elementos y llevarlos a congelación por 45 minutos	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Helado de chocolate, menta y ají

Un helado que combina la frescura de la menta con la amargura propia del chocolate, cabe recalcar que, dependiendo el porcentaje de cacao se apreciará la intensidad del chocolate.

HELADO DE CHOCOLATE, MENTA Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 Horas			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají amarillo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
50 gr	Ají en pasta	Diluir el chocolate con 150	
120 gr	Chocolate amargo	gr de crema de leche.	
5 gr	Hojas de menta	Realizar un jarabe con la	
200 gr	Azúcar	menta, el ají, el agua y 80 gr	
500 gr	Crema de leche	de azúcar.	
100 ml	Agua	Batir la crema de leche y el azúcar hasta a punto de nieve. Mezclar de forma envolvente todos los ingredientes y llevarlos a congelación por 45 minutos.	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Crepe con helado de ají con queso

Una elaboración en donde se tiene por objeto elaborar un macerado de frutas cristalizada con ají para enriquecer un helado, elemento indispensable para acompañar una crepe.


CREPE CON HELADO DE AJÍ CON QUESO			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
200 gr	Harina	Realizamos una maceración, colocando en un bowl las frutas confitadas, pasas, azúcar, ají previamente desvenado y picado, ron, dejamos 1 día.	
25 gr	Azúcar		
75 gr	Margarina		
500 ml	Leche		
4 un	Huevos	Mezclamos este macerado con el helado, el queso rallado y congelamos.	
1 lt	Helado vainilla		
300 gr	Queso semiduro	Elaboramos una masa de crepes, llevamos a la licuadora huevos, leche, azúcar, harina y la margarina clarificada. Licuamos y reservamos.	
2 un	Ají rocoto		
300 gr	Azúcar		
150 gr	Pasas		
150 gr	Fruta confitada		
125 ml	Ron blanco		
300 gr	Crema chantilly	En una sartén antiadherente elaboramos las crepes, se rellenan con el manjar de leche, decoramos con crema chantilly, frutillas y el helado de ají con queso.	
c/n	Frutillas		
c/n	Guineo		
c/n	Manjar de leche		



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

NY Cheesecake de limón y ají

Clásico New York Cheesecake decorado con miel de limón y ají.


NY CHEESECAKE DE LIMÓN Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
800 gr	Queso crema	Procesamos las galletas maría y las mezclamos con la margarina clarificada, cubrimos la base de un molde, horneamos 15 min. Batimos el queso crema, leche condensada, huevos, crema de leche, fécula de maíz, ralladura de limón y vainilla para aromatizar, agregamos sobre el molde que contiene el crumb crust, horneamos a 150°C por 90 minutos.	
397 gr	Leche condensada		
8 un	Huevos		
125 gr	Crema de leche		
50 gr	Fécula de maíz		
1 un	Limón (Ralladura)		
1 vaina	Vainilla		
250 gr	Galleta tipo maría		
200 gr	Margarina		
4 un	Limón Meyer		
2 un	Ají rocoto		
400 gr	Azúcar	Desvenamos y picamos el ají, le agregamos la ralladura y el zumo de los limones, sometemos a cocción con el azúcar hasta lograr una mermelada. Reservamos. Decoramos el cheesecake con esta mermelada.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Piña pasión a la diablo

Un postre versátil de fácil elaboración, con tonos en boca delicados, la crema de leche y la mermelada de piña con ají rocoto resaltan sabores intensos sin llegar a ser invasivos.


PIÑA PASIÓN A LA DIABLA			
TIEMPO DE ELABORACION: 480 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
1 paquete	Pan molde	Elaboramos una mermelada, picando la piña en cuadritos, agregamos el azúcar, las especias, el ají desvenado y picado y llevamos a cocción hasta lograr una mermelada	
500 gr	Crema de leche		
1 ltr	Leche		
397 gr	Leche condensada	Elaboramos una crema pastelera, con la leche, las yemas de huevo, leche condensada y la fécula de maíz. Reservamos.	
5 un	Huevos		
110 gr	Fécula de maíz		
1 un	Piña	Vertemos la crema de leche en un bowl, remojaamos las rebanadas de pan y las colocamos en un molde rectangular cubriendo toda la superficie, agregamos la mitad de la crema y la mitad de mermelada, repetimos el proceso. Refrigeramos.	
400 gr	Azúcar		
3 un	Ají Rocoto		
c/n	Especias dulces		

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Brownie satanás

Una preparación tradicional para los amantes del chocolate, con esta ligera variación de marmolear la masa del brownie con una crema de queso y frutos rojos con ají.


BROWNIE SATANÁS			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Jalapeños			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
120 gr	Harina	Llevamos al fuego un cazo y	
5 gr	Bicarbonato	agregamos las moras, el	
300 gr	Chocolate negro	mortiño, el ají, y el azúcar hasta	
6 un	Huevos	lograr una mermelada.	
150 gr	Mantequilla	Troceamos el chocolate negro,	
80 gr	Azúcar	agregamos la margarina	
5 gr	Sal	clarificada caliente, logrando	
250 gr	Queso crema	fundir el chocolate.	
2 un	Huevos	Batimos los huevos y el azúcar,	
500 gr	Moras	seguido agregamos el	
200 gr	Mortiño	chocolate fundido, y al final la	
2 un	Jalapeños	harina, el bicarbonato y la sal.	
500 gr	Azúcar	Agregamos esta preparación en un molde previamente engrasado.	
		Mezclamos el queso crema, las yemas de huevo y la mermelada de frutos silvestres.	
		Agregamos sobre la masa y horneamos a 155°C x 30 min.	

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Arroz con leche a lo macho

Una clásica preparación ecuatoriana, en este caso la variación mediante el tequila y el ají, una mezcla con sabores equilibrados, donde el tequila armoniza el picante del ají.


ARROZ CON LECHE A LO MACHO			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
500 gr	Arroz	Cocer el arroz con la leche	
300 gr	Leche condensada	medio litro de agua, y	
300 ml	Leche evaporada	especias aromáticas	
150 gr	Crema de leche	Cuando esté frío, agregamos	
1 lt	Leche	la leche condensada,	
2 un	Ají	evaporada y la crema de	
400 gr	Azúcar	leche, coco rallado y el	
150 ml	Tequila	tequila.	
100 gr	Coco rallado	Hacemos una mermelada de	
c/n	Especias dulces	ají, desvenando y picando el ají finamente, lo cocinamos con el azúcar hasta lograr la mermelada. Servimos el arroz con leche y adicionamos un poco de la mermelada de ají para decorar.	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Soufflé de vainilla y mortino flambeé

La textura esponjosa inigualable del soufflé, saborizado con esta baya andina, flameado y aromatizada con aguardiente. Un postre delicado para darse un gusto.

SOUFFLÉ DE VAINILLA Y MORTIÑO FLAMBEÉ			
TIEMPO DE ELABORACION: 180 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
500 ml	Leche	Elaboramos una mermelada de mortiño, el ají y flameamos con el aguardiente. Reservamos.	
200 gr	Azúcar		
6 un	Huevos		
50 gr	Fécula de maíz	Separa la mitad de leche y llevar al fuego.	
200 gr	Mortiño		
300 gr	Azúcar		
2 un	Jalapeños	En la otra mitad agregamos, las yemas, el azúcar, y la maicena.	
50 ml	Aguardiente		
		Vertemos en la leche que está en el fuego, seguimos mezclando hasta que espese. Dejamos tibiar.	
		Batimos las claras a punto de nieve, mezclamos con la crema con movimientos envolventes, vertemos la mermelada.	
		Horneamos en moldes de soufflé por 15 minutos a 155°C.	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Mermelada de fresas y ají

Esta receta de mermelada con el agregado de ají se la considerado como una base, hay que tener en cuenta que se puede elaborar un sinfín de variantes, no es si no cambiar las frutas para lograr una mermelada distinta. Este dulce se lo puede acompañar con pan, galletas y demás.

No hay que dejar pasar la posibilidad en que estas mermeladas con ají se pueden mezclar con vino, sea tinto, blanco o rosé para suavizar la textura, logrando una salsa que puede acompañar géneros principales en la construcción de un plato.

MERMELADA DE FRESAS Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 45 minutos			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: ají serrano			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
20 gr	Ají	Tatemar el ají y limpiarlo de	
500 gr	Fresas	la cascara y semillas.	
120 gr	Azúcar	Limpiar las fresas y picarlas	
100 ml	Agua	en rodajas. Mezclar todos los ingredientes y llevarlos a cocinar hasta que su textura sea similar a la de un caramelo.	




LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Coulis de naranja y ají

Los coulis o jaleas, conocidos también como tales, no solo son elementos fundamentales en la pastelería, sino que también desempeñan un papel destacado en la coctelería. Son ampliamente empleados para realzar el sabor de diversas bebidas alcohólicas y no alcohólicas de manera natural y eficiente.

Es importante destacar que los coulis de fruta son especialmente apreciados en la pastelería, donde se utilizan para aromatizar cremas y salsas, proporcionando una amplia variedad de sabores, incluido un toque picante distintivo que ha sido la temática en este libro.

COULIS DE NARANJA Y AJÍ			
TIEMPO DE ELABORACION: 2 Horas			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají ratón			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
30 gr	Ají	Licuar todos los	
1.5 litros	Jugo de naranja	ingredientes y llevarlos a	
350 gr	Azúcar	cocinar hasta que tenga la consistencia de un jarabe, dejarlo enfriar y conservarlo en refrigeración.	



NECTAR DE FUEGO UCHU

En la búsqueda de nuevas experiencias sensoriales, la coctelería ha abrazado una amplia gama de ingredientes exóticos y emocionantes. Entre estos productos destaca el ají, con su distintivo picor y complejidad de sabores, emerge como un ingrediente único en la creación de cocteles innovadores.

El ají ha trascendido las fronteras culinarias, encontrando su camino en las barras de los mejores establecimientos. Su versatilidad y capacidad de realzar los tonos de sabor lo convierten en un ingrediente intrigante para mixólogos y amantes de las buenas bebidas. La creación de bebidas que integran el ají van desde cocteles refrescantes con toques picantes, hasta creaciones ahumadas y complejas; la inclusión de este producto en las barras del mundo ofrece una experiencia de sabor única que despierta sentidos y desafía expectativas.

Figura 23.
Cocteles con ají





LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Coctel marea picante

EL coctel marea picante es una obra maestra de la coctelería que deslumbra tanto por la presentación como por su sabor. Pone en escena una paleta de colores que evocan los colores de las costas del pacífico. Es una bebida que genera una experiencia visual ligada a un sabor equilibrado en tonos dulces y picantes.

COCTEL MAREA PICANTE			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají Rocoto			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
1 dash	Jarabe de ají rocoto	En un vaso tequilero	
½ oz	Crema de Wiski	agregamos la onza de	
½ oz	Vodka	vodka. Con la ayuda de	
½ oz	Curazao azul	una cucharilla agregamos el curazao azul. El siguiente paso es agrega la crema de wiski con una cucharilla, lentamente para que este quede en la superficie. Por último, agregamos con un gotero los dash de jarabe de ají rocoto	




LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Coctel chicha madre

Es una explosión de sabores inspirada en la rica tradición culinaria de la sierra ecuatoriana, donde se fusionan ingredientes auténticos para crear una experiencia de bebida única.

En este cóctel desarrollado a partir de una bebida ancestral a base de maíz fermentado, se combina con el picante y la profundidad de sabor del ají, dando como resultado una mezcla equilibrada y sorprendente.


COCTEL CHICHA MADRE			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Ají uña de pava			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
5 ml	Zumo de ají uña de pavo	En un vaso high ball colocamos el hielo hasta completar.	
2 oz	Chicha morada		
½ oz	Aguardiente	Agregamos la ½ oz de aguardiente y el azúcar.	
20 gr	Azúcar	Exprimimos el limón y mezclamos hasta diluir el azúcar.	
1	Limón	Aggregamos el zumo de ají uña de pavo.	
c/n	Hielo	Completamos con la chicha morada	



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR

Coctel montubio

El coctel montubio es una intrigante fusión de sabores que despiertan los sentidos, este cóctel comienza con la suavidad y dulzura del rompopo, una bebida tradicional de la costa ecuatoriana con notas especiadas de vainilla y canela. Sin embargo, su perfil de sabor toma un giro audaz con la adición de ají fresco, que aporta un toque de picante y un sutil calor que se desliza suavemente en el paladar.

COCTEL MONTUBIO			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 min			FOTOGRAFÍA
TIPO DE AJÍ: Uña de pavo			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
10 gr	Mermelada de ají uña de pavo	En un vaso High ball, colocamos el hielo hasta completar.	
1 ½ oz	Caña manabita		
20 gr	Panela	Agregamos la mermelada de ají, la panela y rompopo.	
1 oz	Rompope		
½ oz	Granadina	Mezclamos bien hasta integrar todos los ingredientes. Completamos con la caña manabita. Por ultimo agregamos la granadina suavemente.	
c/n	Hielo		

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Coctel piña borracha

El cóctel Piña borracha es una explosión de sabores tropicales con un toque audaz de picante. Esta exquisita bebida combina la dulzura refrescante de la piña con el ardor del ají, creando una experiencia sensorial única y emocionante.

COCTEL PIÑA BORRACHA			
TIEMPO DE ELABORACION: 5 min			
TIPO DE AJÍ: CACIQUE			
CANTIDAD	INGREDIENTES	ELABORACIÓN	
10 gr	Ají cacique	En un vaso High ball, colocamos el hielo hasta completar.	
1 ½ oz	Caña manabita		
40 gr	Panela		
1 ½ oz	Jugo de piña	Cortamos el ají en fine brunoise, y agregamos al vaso.	
½ oz	Limón		
c/n	Hielo	Vertimos en el vaso el jugo de piña, el limón, la panela y mezclamos todo Completamos con la caña manabita.	

EL MARIDAJE



La comprensión del maridaje, su aplicación y sus aplicaciones son temas que generan numerosas incógnitas, especialmente considerando que tradicionalmente se ha asociado exclusivamente con la combinación de vinos y alimentos. Sin embargo, es importante reconocer que el concepto de maridaje puede extenderse más allá de esta asociación, abarcando combinaciones adecuadas de diversos productos dentro de una misma comida.

Es comprensible que surjan dudas respecto a este término, ya que muchas personas pueden estar menos familiarizadas con él. Sin embargo, el maridaje ofrece una amplia gama de posibilidades para elevar la experiencia gastronómica, como, por ejemplo, el acompañamiento de platos de la cocina nacional ecuatoriana con salsas de ají, las cuales pueden realzar y complementar los sabores de manera sorprendente, a pesar de que algunos puedan considerar que estas salsas podrían opacar los sabores originales.

Esta pequeña guía tiene como objetivo proporcionar una comprensión más clara de cómo los alimentos y productos como el ají pueden combinarse de manera efectiva, resaltando sus características más sobresalientes. Para ello, se presentarán las recetas más representativas de salsas de ají de este país, junto con instrucciones detalladas sobre cómo prepararlas, así como sugerencias sobre cómo y con qué acompañarlas.

Es importante tener en cuenta que Ecuador, a pesar de su tamaño relativamente pequeño, alberga una gran diversidad cultural, lo que se refleja en sus distintas

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



preparaciones culinarias, muchas de las cuales están celosamente guardadas y pueden variar según la región y las tradiciones locales.

MARIDAJE DE LAS SALSAS DE AJÍ

En el corazón de la cocina ecuatoriana, las salsas de ají ocupan un lugar privilegiado, añadiendo un toque de picante y profundidad a una amplia variedad de platos tradicionales. Estas salsas reflejan la diversidad de la cultura culinaria del país, y su capacidad para realzar los sabores de cualquier comida es indiscutible. En esta serie de maridajes de salsas de ají, se explora la interacción entre estas deliciosas salsas de ají y una variedad de platos ecuatorianos.

Maridaje del ají de piedra



LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Maridaje del ají de tomate de árbol



Variante con
huevo cocinado,
chochos,
aguacate picado,
pepino entre
otros.

- Sancochos
- Locros
- Secos
- Cangrejadas
- Empanadas de verde
- Gallinas de Pinllo
- Papas con cuy

Maridaje del ají de pepa de zambo



Para darle un
toque
internacional se
podría sustituir la
pepa de zambo
por pistachos

- Comida de la sierra
- Mote pillo
- Mote sucio
- Papas con cáscara
- Llapingachos
- Emborrajado de pata de cerdo

Maridaje del ají de maní



Se puede variar
esta preparación
aumentando
aguacate picado,
huevo cocinado,
incluso tomate
picado

- Cuy asado con papas
- Gallina asada con papas
- Lloco de cuero
- Papas con cuero
- Conejo al horno
- Hornado pastuso
- Corviches

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Maridaje del ají de chochos



Se puede variar esta preparación aumentando queso.

- Ceviche de chochos
- Habas cocinadas
- Tortillas de maíz
- Tortillas de trigo
- Chanfaina
- Chocolos enteros
- Papas con cáscara

Maridaje del ají de queso



Para mantener el sabor se debe ocupar ajíes con poco grado de picor

- Papas cocinadas
- Humitas
- Bolones de queso
- Tamales
- Choclos cocinados
- Bonitísimas
- Cecina lojana

Maridaje de la mayonesa de ají



Se puede realizar con cualquier tipo de ají

- Asados
- Carnes al horno
- Papas cocinadas
- Empanadas
- Corviches
- Bolones

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Maridaje del ají de aguacate



Esta preparación se la puede elaborar sin aumentar la cebolla y el tomate

- Empanadas
- Corviches
- Bolones
- Muchines
- Tortillas de maíz
- Chuzos o pinchos

Maridaje del ají encurtido



Cualquier ají y cualquier vinagre

- Sancochos
- Sopas marineras
- Platos con plátano verde
- Ceviches

Maridaje del ají manaba



Esta salsa se puede variar reemplazando la zanahoria por remolacha

- Empanadas de verde
- Corviches
- Bolones
- Viches
- Muchines de yuca
- Platos con mariscos
- Caldo de gallina

LIBRO DEL AJÍ EN EL ECUADOR



Maridaje del ají de hierbas



Se puede variar las especias para mejorar el sabor

- Empanadas de verde
- Encebollado
- Bolones
- Sancochos
- Viches
- Platillos con mariscos

Maridaje del Uchumanka



Se puede elaborar con carne de res seca o de cerdo, incluso con pescado como el paiche

- Chontacuros
- Chonta cocinada
- Ceviche de palmito
- Maitos
- Seco guanta
- Armadillo asado
- Cachama

Bibliografía

- Arellano, L. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso*. Universitat de Girona, Gerona, Barcelona, España. Obtenido de <https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781>
- Neumann, R. (2004). Ajíes y Capsicina: Desde especia, insecticida, defensa personal hasta medicinal. *Producción Animal*. Obtenido de https://www.produccion-animal.com.ar/temas_varios/temas_varios/38-ajies.pdf
- Pardey, C. (2008). *Caracterización y evaluación de accesiones de Capsicum del banco de germoplasma de la Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira y determinación del modo de herencia a Potyvirus*. Universidad Nacional de Colombia, Palmira, Colombia. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/2449/9004001.2008>
- Perry, L., Dickau, R., Zarrillo, S., Holst, I., Pearsall, D., Piperno, D., & Berman, M. (2007). Fósiles de almidón y la domesticación y dispersión de chiles (*Capsicum* spp. L.) en las Américas. *Science*. doi:10.1126/science.1136914
- Sociedad Peruana de Gastronomía. (2009). *Ajíes peruanos: sazón para el mundo*. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.librosperuanos.com/libros/detalle/16842/Ajies-peruanos>



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS “UDET”
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

REVISIÓN EXTERNO DE EVALUADORES DE PARES ACADÉMICOS

Fecha recibida. 4 de marzo de 2024

Fecha entrega. 11 de marzo de 2024

Nombre y apellidos del evaluador: Digna Elizabeth Sánchez Trávez

Grado académico: Máster en Planificación del Turismo y Salud

Institución donde labora: Instituto Tecnológico Superior Tsa'chila

Cargo o función que desempeña: Coordinadora de Carrera de Gastronomía

Título del libro: “EL AJÍ EN EL ECUADOR, Generalidades, tradiciones, maridajes y recetas de vanguardia”.

Capítulo/s del libro.	
Libro completo.	X

1.- REVISIÓN GENERAL

Criterio	Mal	Regular	Bien	Excelente
1. El título es adecuado				X
2. El tema es de actualidad y aporta a la disciplina que aborda.			X	
3. El análisis teórico es actualizado (más del 50% de las referencias son de los últimos cinco años)			X	
4. Está bien fundamentada la teoría incluida en el libro		X		
5. Se evidencia objetividad en los temas tratados			X	
6. Aborda las corrientes principales de la ciencia específica			X	
7. Los datos abordados en el libro se encuentran validados por métodos que lo fundamentan.			X	
8. La redacción y ortografía son buenas.			X	
9. Existe relación entre el título y los aspectos abordados en el libro.			X	
10. Los cuadros, tablas y figuras tienen buena calidad.		X		

2.- COMENTARIOS ADICIONALES.

Comente los siguientes elementos relacionados con el libro.

- a) **Actualidad e importancia del libro.**
- b) **Aporte al estudio de la ciencia específica que trata.**
- c) **Objetividad de la información presentada**
- d) **Actualidad de las citas y referencias bibliográficas.**
- e) **Validez de los datos incluidos en el libro.**

La redacción del texto es adecuada y coherente con el título declarado. Se evidencia dominio del tema por parte de los autores en los temas referidos al turismo y otros afines, como el gastronómico. Este elemento constituye el aporte fundamental del libro, al resaltar la importancia de la gastronomía como saber tradicional.

Se reconoce en la escritura de los capítulos la objetividad y el lenguaje claro, este elemento permite a los lectores un completo entendimiento del tema tratado, de por sí complejo, al ser el turismo un elemento en el que intervienen diferentes aristas. **De igual forma esta revisora sugiere una nueva revisión de estilo y en algunos casos la ortografía.**

Las fuentes citadas son adecuadas y con un elevado grado de actualidad, **sin embargo, es necesario revisar a bibliografía actualizando a los últimos años.**

La calidad científica y metodológica del libro está acorde con los requerimientos actuales, en él se evidencia la experticia de los autores y la experiencia práctica en los elementos tratados.

La información ofrecida ha sido recopilada minuciosamente por los autores, elemento a destacar ya que no solo otorga carácter metodológico sino, además, práctico. Este elemento valida la propuesta a que sea considerado para la docencia de pre y post grado, una vez que se realicen los arreglos sugeridos.

3.- INDICACIONES Y SUGERENCIAS A LOS AUTORES QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA MEJORAR LA OBRA.

Finalmente marque con una X su criterio general sobre la obra analizada

Publicar sin modificaciones	
Publicar con modificaciones menores	X
No publicar	


Ing. Digna Elizabeth Sánchez Trávez Mtr.
CI: 0503063315



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS “UDET”
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN

REVISIÓN EXTERNO DE EVALUADORES DE PARES ACADÉMICOS

Fecha recibida. 7 de marzo de 2024	Fecha entrega. 21 de marzo de 2024
------------------------------------	------------------------------------

Nombre y apellidos del evaluador: Sánchez Ramírez Verónica Beatriz

Grado académico: Cuarto Nivel

Institución donde labora: Instituto Superior Tecnológico Tsa'chila

Cargo o función que desempeña: Vicerrector Académico

Título del libro: “EL AJÍ EN EL ECUADOR, Generalidades, tradiciones, maridajes y recetas de vanguardia”.

Capítulo/s del libro.	
Libro completo.	x

1.- REVISIÓN GENERAL

Criterio	Mal	Regular	Bien	Excelente
1. El título es adecuado				x
2. El tema es de actualidad y aporta a la disciplina que aborda.			X	
3. El análisis teórico es actualizado (más del 50% de las referencias son de los últimos cinco años)			X	
4. Está bien fundamentada la teoría incluida en el libro			X	
5. Se evidencia objetividad en los temas tratados			X	
6. Aborda las corrientes principales de la ciencia específica			X	
7. Los datos abordados en el libro se encuentran validados por métodos que lo fundamentan.			X	
8. La redacción y ortografía son buenas.			X	
9. Existe relación entre el título y los aspectos abordados en el libro.			X	
10. Los cuadros, tablas y figuras tienen buena calidad.			X	

2.- COMENTARIOS ADICIONALES.

Comente los siguientes elementos relacionados con el libro.

- a) **Actualidad e importancia del libro.**
- b) **Aporte al estudio de la ciencia específica que trata.**
- c) **Objetividad de la información presentada**
- d) **Actualidad de las citas y referencias bibliográficas.**
- e) **Validez de los datos incluidos en el libro.**

La redacción del texto es clara y guarda directa relación con el título del libro. El tema se aborda con solidez en los argumentos, en la información y datos correspondientes. Se evidencia el aporte fundamental del libro, al resaltar la importancia de la difusión de los saberes ancestrales y la cultura de la localidad.

Los capítulos demuestran objetividad, coherencia, claridad, aspectos que facilitan la comprensión, análisis y disfrute del texto elaborado a pesar la complejidad de la naturaleza misma de los temas (gastronomía, Turismo, cultura, ancestralidad). **De cualquier modo, se sugiere una nueva revisión a aspectos relacionados con la calidad de los cuadros, tablas y figuras en algunos casos.**

Las fuentes citadas son pertinentes sin embargo **se sugiere, revisar la actualidad de la bibliografía en los casos que lo ameriten.**

La calidad científica y metodológica del libro se ajusta a los requerimientos actuales, se evidencia dominio, conocimiento y la experiencia de autores la temática abordada.

La información expuesta en el texto ha sido recabada detalladamente por los autores, lo que amerita un reconocimiento esta labor, tanto por el aporte metodológico como práctico. Por tanto, se valida la propuesta para que sea considerado en las actividades de docencia de pre y post grado, luego de que se realicen las correcciones sugeridas.

3.- INDICACIONES Y SUGERENCIAS A LOS AUTORES QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA MEJORAR LA OBRA.

Finalmente marque con una X su criterio general sobre la obra analizada

Publicar sin modificaciones	
Publicar con modificaciones menores	X
No publicar	



VERONICA BEATRIZ
SANCHEZ RAMIREZ

Sánchez Ramírez Verónica Beatriz



FICHA REGISTRO DE ISBN
INTERNATIONAL STANDARD BOOK NUMBER

Agencia ISBN Ecuador
Cámara Ecuatoriana del Libro
Eloy Alfaro N29-61 e Inglaterra, 9° Piso.
<http://www.celibro.org.ec>

No Radicación 175471

Fecha de asignación: 2025-05-14

Tipo de Obra	Información del Título
ISBN Obra independiente: 978-9942-929-25-9	Título: El ají en el Ecuador
ISBN Volumen:	Título:
ISBN Obra Completa:	Título:
Sello editorial: Universidad de Especialidades Turísticas -UDET (978-9942-929)	

Subtítulo
Subtítulo Obra Independiente: Generalidades, tradiciones, maridajes y recetas de vanguardia
Subtítulo Obra Volumen:
Subtítulo Obra Completa:

Tema		
Materia: 641.59 - Cocina característica de medioambientes geográficos específicos Étnica		Tipo de Contenido: Otro
CLASIFICACIÓN THEMA		
WBN - Cocina nacional y regional		
Colección: Colección Institucional	No colección:	Serie:
Público objetivo: General		
IDIOMAS		
Español		

Colaboradores y Autor(es)		
Nombre	Nacionalidad	Rol
González Amagua, Jaime Estuardo	Ecuador	Autor
Garzón Mosquera, Fausto Fabricio	Ecuador	Autor
Asadobay Guashpa, Armando Patricio	Ecuador	Autor
Cedeño Castro, Tania Teresa (Tate)	Ecuador	Autor
Salas Álvarez, Wilson Teodomiro	Ecuador	Autor

Traducción			
Traducción: No	Del:	Al:	Idioma Original:
Título Original:			

Información de Edición			
No de Edición: 1	Ciudad de Edición: Quito	Departamento, Estado o Provincia: Pichincha	Fecha de aparición: 2025-04-30
Coedición: No		Coeditor:	

Comercializable	
No de ejemplares oferta nacional: 0	Precio en moneda local: 20
No de ejemplares oferta externa: 0	Precio en dólares: 20
Oferta total: 0	
Disponibilidad: Disponible bajo pedido especial	Estatus en el catálogo: Próxima aparición

Descripción física - Impresión en papel			
Descripción física:	No páginas:	Tipo de impresión:	No tintas:
Tipo de encuadernación:	Tipo papel:	Gramaje:	
Tamaño:	Peso:		

Descripción física - Medio electrónico o digital		
Tipo de soporte: Libro digital descargable	Formato: Pdf (.pdf)	Tipo de contenido: Texto (legible a simple vista)
Medio electrónico o digital:	Protección técnica: DRM	Permiso de uso: No permitido
Tipo de restricción de uso:	Tipos de acceso: Digital: descarga y online	Tamaño: 25.396Kb



FICHA REGISTRO DE ISBN
INTERNATIONAL STANDARD BOOK NUMBER

Agencia ISBN Ecuador
Cámara Ecuatoriana del Libro
Eloy Alfaro N29-61 e Inglaterra, 9° Piso.
<http://www.celibro.org.ec>

No Radicación 175471

Fecha de asignación: 2025-05-14

Editorial: Universidad de Especialidades Turísticas - UDET		
Número de identificación tributaria o de ciudadanía : 1791745655001		Teléfono: 02490578
Representante legal: Wilson Teodomiro Salas Alvarez		
Responsable ISBN: Nataly Andrea Cáceres Santacruz	e-mail: ncaceres@udet.edu.ec	Teléfono: 02-490-578

Control de Agencia