

Cerrajería Garza ya abrió
La casita de las llaves
COPIAS - CONTROLES - SWITCHES



3520 W. Coronado Rd. - Phoenix, AZ 85009
35 Avenida, dos calles al norte de McDowell.

602-633-2075

Tapicería Landin

2228 N.16 st. Phoenix, AZ 85006.
(Calle 16 y Oak)



Tapicería Landin le deja su carro como nuevo,
le repara las tapas de los carros convertibles,
los asientos de los barcos y motocicletas,
los muebles de su casa y hasta los de su negocio.

602-505-6819 español
602-340-0401 english

Una deliciosa creación basada en el clásico platillo peruano llamado jalea

El término "jalea" proviene de una técnica ancestral de conservar el pescado del pueblo mochica, que consistía en cortar en trozos largos el pescado y secarlo al sol. También hay antecedentes que en el siglo XIX se preparaba la jalea con trozos de pescado cocidos a las brasas o secos al sol, servidos con una salsa de cebolla y ají, acompañados de camotes y choclos sancochados, además de rociarse el pescado con jugo de limón o naranjas agrias.

La receta actual no ha variado mucho salvo porque actualmente los trozos de pescado son más cortos y se preparan fritos La Jalea es un plato típico del norte del Perú, pero que se come en toda la costa peruana, especialmente en las cebicherías y picanterías

Por supuesto la Jalea ha ido evolucionando y hoy se ha creado la jalea mixta que va acompañada con mariscos y cada chef Peruano le ha puesto su estilo y su firma.

El Chef Oscar Graham creó su propia jalea a la cual la llamaremos JALEA LOS ANDES. Se caracteriza porque es hecha con pescados cortos y fritos, previamente empanizados, luego recubiertos por una salsa de mariscos variados los cuales han sido cocinados a base de vino sauterne y especería peruana. El plato se sirve acompañado con salsa criolla, tostón, yuca frita y cancha chulpi.

Definitivamente una delicia de la gastronomía peruana que está ¡para chuparse los dedos!

Para Chuparse los Dedos

Por OSCAR GRAHAM - Chef restaurante Los Andes



Jalea de los Andes

