

Texturas de Maíz

Descubre la riqueza gastronómica del **Perú** con '**Texturas de Maíz**', una receta del reconocido chef peruano **Robert Ortiz**. Inspirada en la impresionante diversidad del [maíz](#) peruano, con más de 36 variedades, principalmente de la región andina, esta receta es un homenaje a uno de los ingredientes más versátiles y fundamentales de la gastronomía peruana.

Ortiz, un maestro en fusionar sabores y texturas, destaca cómo el maíz puede aportar especias, crujiente, dulzura, color, amargor y acidez a una amplia gama de platos. En su restaurante **Chakana**, en **Birmingham**, **Ortiz** es conocido por transformar ingredientes tradicionales peruanos en obras de arte culinarias, ofreciendo una experiencia sensorial que combina lo saludable, lo sabroso y lo estéticamente impresionante.



Esta receta es un viaje por las montañas, la costa y la selva tropical de **Perú**, llevando a tu mesa los sabores auténticos y embriagadores de su tierra natal.

Parfait de maíz dulce

600 g de maíz dulce cocido
20 g de cebolla blanca picada fina
12 g de ajo picado
6 g de sal al gusto
12 g de azúcar
120 ml de leche
36 ml de nata doble
9 g de harina
35 g de yema de huevo
6 ml de aceite

Migas de maíz morado

1/2 mazorca de maíz morado, entera, partida en trozos
250 ml de agua
7,5 g de sal
68 g de migas de galleta

Pesto de cacahuets para el maíz

150 g de cacahuets, blancos y sin tostar
1/4 manojo de perejil fresco, sólo las hojas lavadas
100 ml de vinagre blanco
7 g de ajo picado
50 ml de aceite de oliva
sal

Chalaquita

100g de maíz dulce, o preferiblemente maíz peruano
1 cebolla morada, picada finamente
1 pimiento rocoto verde, sin semillas y cortado en brunoise
50g de perejil fresco picado
50ml de aceite de oliva
5 limas, exprimidas
100 g de pasta de ají amarillo
sal

Para el emplatado

10g de maíz blanco inca, granos cocidos

Elaboración del parfait de maíz

Pon una cacerola a fuego medio y añade el aceite. Cuando el aceite esté caliente, sofríe las cebollas y el ajo hasta que se ablanden pero sin que tomen color. Añade el maíz cocido,

remueve y añade la sal y el azúcar. Sin dejar de remover, sigue cocinando hasta que los ingredientes empiecen a dorarse y caramelizarse.

Añade la leche, cocina a fuego lento y reduce a la mitad, luego repite con la nata. Retira del fuego y deja enfriar durante 15 minutos. Mezcla la harina y las yemas de huevo con una batidora de varillas de alta potencia, hasta obtener una crema espesa. Si la mezcla está demasiado espesa, añade un poco más de nata para conseguir la consistencia adecuada.

Forra una bandeja de horno pequeña con papel de silicona, añade la mezcla de parfait y extiéndela uniformemente. Cubre herméticamente con una tapa (o papel de aluminio) e introduce en el horno durante 50 minutos. Saca, deja enfriar y refrigera hasta que cuaje. Una vez cuajado, córtalo en rectángulos del tamaño de un bocado y resérvalos hasta que los necesites.

Para la reducción de maíz morado

Añade el agua, el maíz y la sal a un cazo. Llévalo a ebullición y, a continuación, reduce a fuego medio y cuézalo durante unos 40 minutos, añadiendo más agua si es necesario para ayudar a extraer el color. Pasa el contenido del cazo por un colador fino, vuelve a ponerlo al fuego y cocina a fuego lento hasta que se reduzca a una consistencia parecida a la del sirope. Reserva hasta que se necesite.

Para las migas de maíz morado

Precalienta el horno a 100°C.

Mezcla las galletas trituradas con la reducción de maíz morado, rompiendo las migas grandes para asegurar un acabado consistente. Introduce en el horno durante 20-25 minutos, sacar y deja enfriar.

Para las papas fritas de maíz morado

Precalenta el horno a 120°C (termostato 1,5).

Mezcla el azúcar, la sal y la mantequilla hasta que la mezcla esté pálida. Añade la harina, mezcla bien y dejar reposar en el frigorífico durante al menos 30-45 minutos.

Saca de la nevera y extiende la mezcla entre 2 hojas de papel de horno, utilizando un rodillo para extenderla uniformemente. Retira la capa superior de papel, espolvorea con el maíz crujiente (opcional) y hornea durante 6 minutos hasta que esté crujiente. Saca del horno, deja enfriar y parte en trozos pequeños. Guárdalo en un recipiente hermético hasta que lo necesites.

Para el pesto de cacahuetes

Precalienta el horno a 180°C (termostato 4).

Pon las nueces a tostar durante 12 minutos y triturarlas con aceite de oliva en un robot de cocina o utilizando un mortero. Escalda el perejil durante 40 segundos y ponlo a enfriar en agua helada. Escurre toda el agua posible y seca sobre un paño absorbente.

Lleva el vinagre a ebullición, deja reducir a la mitad y enfría. Mezcla con todos los demás ingredientes en una batidora y tritura hasta formar una pasta. Sazona al gusto y reserva.

Para la Chalaquita

Mezcla bien el maíz, la cebolla, el pimiento y el perejil en un bol. Añade el aceite de oliva, el zumo de lima y la pasta de ají, mezcla bien y sazona con sal al gusto.

Emplatado

Para terminar el plato, utiliza un chorrito de aceite para asar las porciones de parfait de maíz en una plancha plana y caliente para caramelizar y ennegrecer el exterior de cada rectángulo.

Sirve los parfaits en los platos y vierte con una cuchara un poco de pesto y Chalaquita, seguido de las patatas fritas y el polvo de maíz morado. Decora con los granos de maíz blanco inca y sirve inmediatamente.