

## ENCUENTROsibarita

Ing. Blanca Ugarte Quiroz [www.blancaugartequiroz.com](http://www.blancaugartequiroz.com) blancaugarteq@hotmail.com

### El Seco de Chavelo, el mejor plato de las picanterías piuranas

**C**uando a menudo me preguntan cual es el plato que prefiero de mi país, no dudo de inmediato en responder que junto con el mejor cebiche del mundo que es de las costas bien del norte de Perú como Piura y Tumbes, figura uno que sin ser mundialmente conocido es tan exquisito como para difundirlo y compartirlo con aquellos amantes de la buena mesa. Además de ser un plato completo en cuanto a nutrientes acompañado de una fresca ensalada. Lo hice participar en un festival gastronómico en Valencia, Venezuela en 1998 y aunque no se llevó el premio de dos de los tres jurados, sí se ganó el premio de toda la concurrencia, ya que fue el primero en ser devorado, y es porque mis queridos amigos de las tropicales y bellas tierras caribeñas muere por el plátano verde, y sin embargo, no hay mucha variedad en recetas, variedad tal que es una de las marcas o estampillas por la biodiversidad que hacen a la nuestra la Gran Cocina del Perú.

Cuando lo preparamos entre amigos al estilo del norte, -de mi Piura- en una finca de Barinas en el llano venezolano, el Gobernador (e) del Estado quedó tan encantado, que me felicitó, y me dijo que este era otro manjar de los peruanos, y mi alumna Noemí quien ha hecho conmigo todos los cursos, sin embargo, lo que repite cada semana es el Chavelo, porque a sus nietos les fascina.

En Piura los mejores Chavelos que he probado están en la picantería La Casa del Gobernador en La Legua cuya preparación es la original, al asar el plátano directamente en las calientes brasas de leña de algarrobo, y en la Casa de Tejas de la Avenida Circunvalación en Piura con un toque mas cosmopolita.

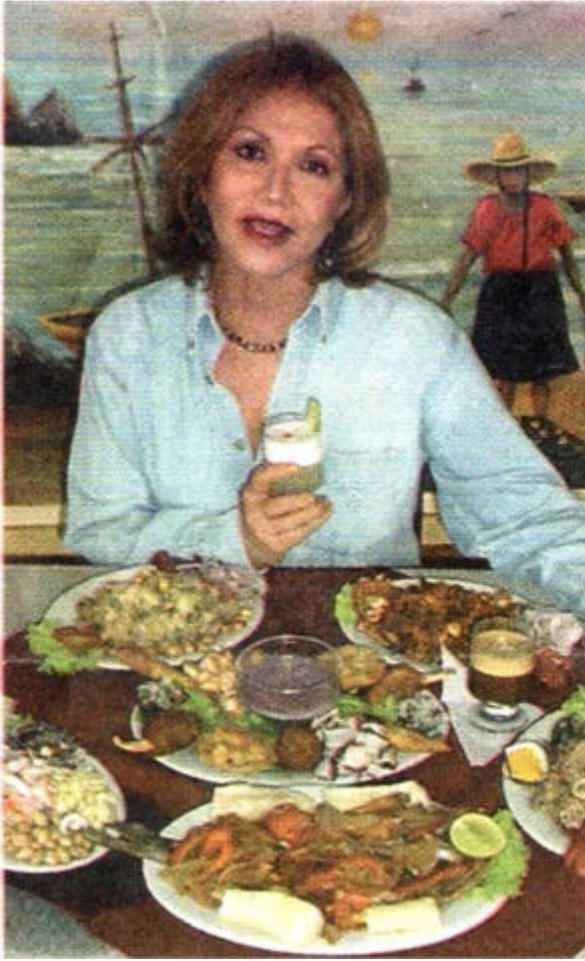
Este peculiar potaje se puede preparar al estilo de Piura en cualquier lugar del mundo en donde se consigan plátanos verdes (de freír), cebollas, ajos, ajíes, culantro (cilantro, coriandro), y si no consigue el toque de chicha de jora de los piuranos, no se preocupe, le puede poner un toque de ron, pisco o gotas de vinagre de vino, obviamente mis paisanos me dirán que no es el original, -algo relativo-, sin embargo este es tan bueno como el verdadero... y es porque en la variedad está el gusto!

#### Seco de chavelo



#### Ingredientes :

- 2 plátanos verdes, cortados en tajadas semigruesas
- 1 cebolla mediana cortada a la juliana
- 1 pimiento rojiverde en tiritas
- 2 ajíes dulces en tiritas
- aceite para freír
- 4 dientes de ajos bien machacados
- achiote en polvo, o pimentón en polvo
- sal, pimienta
- 2 Cucharadas de cilantro picadito
- 1 Cucharada de pasta de tomate
- 150 grs., de carne seca (antes de secar marinarla cortada a manera de bistec en comino, ron, ajos etc. y colgarla luego en una cuerda, untada con aceite. O puede ser carne fresca en daditos, o pollo, (a su gusto).



Blanca Ugarte, muestra con orgullo  
Las suculencias de su tierra

**En mi actual recorrido por diferentes ciudades y pueblitos de Perú, tengo que reconocer que la cocina en base a pescados, mariscos y otra índole de insumos, tiene en Piura y Tumbes, - ciudades costeras del norte- los más afamados y suculentos platos... y esto, porque en esta parte del Pacífico Sur, la corriente fría de Humbolt que viene de la Antártica, así como las calientes aguas con influencia tropical del norte, se conjugan y dan origen a la mayor biodiversidad en frutos del mar, que aunado con la muy peculiar sazón de los autóctonos y mestizos piuranos, producen la mejor cocina de Perú!!**

#### Preparación :

1. Freír los plátanos en abundante aceite sin dejar que doren. Retirarlos y en caliente aplastarlos con una piedra o rodillo, luego desmenuzarlás con los dedos.
  2. en sartén gruesa, con 5 cucharadas de aceite freír carne seca, rápidamente, (si usa fresca debe estar bien doradita) agregar ajos, cebollas, pimiento, ají, achiote, sin dejar que marchiten mucho. Agregar el plátano desmenuzado, sal, pimienta, y con una cuchara de madera revolver con fuerza tratando de impregnar el plátano con toda la mezcla de aromas, sabores y colores del aliño. Agregar el toque de ron, pisco o gotas de vinagre de vino. Espolvorear el cilantro picadito. El plato debe tener brillo (agregar un poquito de aceite si es necesario o le parece conveniente). Probar sazón, ajustarla a su gusto. Servir caliente.
- Combina muy bien con ensalada fresca de cebolla, tomates y lechuga y con una salsita o crema picante.