



BICENTENARIO
PERÚ 2021

CAMPAÑA SABORES DEL PERÚ EN EL BICENTENARIO: 200 platos

Piqueos y Entradas

1. Anticuchos
2. Causa a la limeña
3. Causa de camarón
4. Causa de pulpa de cangrejo
5. Causa en lapa
6. Caymeño de habas
7. Cebiche de caballa seca
8. Cebiche de mariscos
9. Cebiche de pescado
10. Cebiche mixto
11. Chinchulis
12. Choclo con queso
13. Choros a la chalaca
14. Desastillado de charqui
15. Deshilachado de pescado
16. Ensalada de chochos
17. Ensalada de chonta
18. Ensalada de liccha
19. Ensalada de ollucos
20. Ensalada de pallares
21. Ensalada de quinua
22. Frito trujillano
23. Humitas de queso
24. Juane de gallina
25. Mollejitas salteadas
26. Ocopa de a la arequipeña
27. Ocopa de aceitunas
28. Ocopa de camarón
29. Ocopa de huevos
30. Ocopa de panza
31. Palta rellena
32. Papa a la huancaína
33. Pastel de choclo
34. Pulpo a la oliva
35. Rocoto relleno
36. Salpicón de carne
37. Sarza de cabeza de chancho
38. Sarza de choros

39. Sarza de erizos
40. Sarza de lapas
41. Sarza de patas de cordero
42. Sarza de patitas de chanco
43. Sarza de sencca (morro)
44. Soltero de cuchicara
45. Soltero de queso
46. Tamal de chanco
47. Tamalitos verdes
48. Tiradito de lenguado
49. Tiradito tres colores
50. Torrejas de atún
51. Torrejas de camarón
52. Torrejas de verduras
53. Yuquitas con huancaína

Sopas y chupes

54. Caldo blanco
55. Caldo de gallina
56. Caldo de pascua o de siete carnes
57. Chairo
58. Chaque de tripas
59. Chilcano de pescado
60. Chochoca
61. Chupe de camarones a la arequipeña
62. Chupe de camarones a la limeña
63. Chupe de frijoles
64. Chupe de garbanzos
65. Chupe de habas
66. Chupe de ollucos
67. Chupe de pescado
68. Chupe de trigo
69. Chupe de viernes
70. Chupe o caldo verde
71. Crema de choclo
72. Crema de zapallo
73. Inchicapi
74. Lawa de chuño o chuñocola
75. Menestrón a la peruana
76. Parihuela
77. Patasca
78. Pebre cordero
79. Pebre de gallina
80. Puchero
81. Rachi de panza
82. Sancochado
83. Shambar
84. Sopa a la criolla

85. Sopa de morón
86. Sopa teóloga

Segundos

87. Adobo de chancho
88. Aguadito de pato
89. Ají de caigua
90. Ají de calabaza
91. Ají de camarón
92. Ají de choclo
93. Ají de gallina
94. Ají de langostinos
95. Ají de olluco
96. Ají de repollo
97. Ají de trigo
98. Ajiaco
99. Almendrado de gallina
100. Almendrado de camarón
101. Almendrado de pato
102. Arrimado de col con camarón
103. Arroz chufa
104. Arroz con mariscos
105. Arroz con pato
106. Arroz con pollo
107. Arroz de camarón
108. Arroz de chancho
109. Arroz de lomos de cordero
110. Arroz tapado
111. Arverjitas partidas
112. Asado con pure de papa amarilla
113. Caigua rellena
114. Carapulcra
115. Cau-cau a la limeña
116. Cauche de camarón
117. Cauche de queso
118. Cecina con tacho
119. Chancho al horno
120. Chanfainita
121. Chicharrón de pulpo
122. Chicharrón de chancho
123. Chicharrón de cuy
124. Chicharrón de pescado
125. Col salteada
126. Coliflor salteada
127. Cubierto de camarón
128. Cubierto de coliflor
129. Cuy chactado

130. Escabeche de gallina
131. Escabeche de pato
132. Escabeche de pescado
133. Escabeche de porotos
134. Estofado de cuy
135. Estofado de gallina
136. Estofado de res
137. Frejoles negros
138. Hamburguesa de quinua
139. Hígado frito con arroz
140. Hígado salteado
141. Huevera frita
142. Jalea de pescado
143. Jalea mixta
144. Locro de pecho
145. Locro o hiro de zapallo
146. Lomo saltado
147. Majado de yuca
148. Mondonguito a la italiana
149. Moqueguano de camarón
150. Olluquito con charqui
151. Pachamanca
152. Papa rellena
153. Papa rellena de mariscos
154. Patita con maní
155. Pepián de pavita
156. Pescado a la chorillana
157. Picante a la tacneña
158. Picante de carne
159. Picante de cuy
160. Picante de mariscos
161. Picante de quinua
162. Pierna de chancho al horno
163. Pierna de cordero a la olla
164. Pollo a la Brasa
165. Pollo con maní
166. Puka picante
167. Puré de camote con asado
168. Quinua batida o pesque de quinua
169. Quinua con camarón
170. Quinua con chancho
171. Revuelto de acelga
172. Revuelto de chuño blanco
173. Revuelto de chuño negro con camarón
174. Sacta de gallina
175. Seco de cabrito
176. Seco de chabelo
177. Seco de cordero

178. Seco de res
179. Sopa seca o manchapecho
180. Tacu tacu a lo macho
181. Tacu tacu de frejoles
182. Tacu tacu de pallares
183. Tortilla de camarón
184. Tortilla de raya
185. Tortilla de sesos
186. Trucha frita con arroz
187. Ubre arrebozada

Postres

188. Arroz zambito
189. Camotillo
190. Champús
191. Frejol colado
192. Helado de lúcuma
193. Manzana acaramela
194. Mazamorra morada
195. Picarones con miel de chancaca
196. Ranfañote
197. Suspiro a la limeña
198. Tejas de Ica
199. Torrejas de quinua
200. Turrón de doña Pepa