



LE GASTRONOMIE

BRUNO ANDRÉ SARMIENTO DEL CARPIO
NICOLÁS VALENTINO FLORES RODRÍGUEZ

LES ALIMENTS PLUS TYPIQUES

- LES ALIMENTS PLUS TYPIQUES DE LE AREQUIPA: ADOBO, SOLTERITO ET LE PIMENT FARCI.
Le Adobo il est etait à le Chaîne de montagnes de Ayacucho.
Le Solterito il est etait 2010.
Le Piment farci il est etait 1800.



POURQUOI AREQUIPA EST LE CAPITAL GASTRONOMIQUE DE LE PÉROU?

- PORQUOI SON ALIMENTS SONT LES MAYEURS DE LE PAYS.
Aussi por le variété et porquoi a les étranger.

LA LÉGENDE DU PIMENT FARCI

- En le sigle XIX prêtre Manuel Masias a conclu un acord avec le DIABLE pour récupérer l'âme de sa fille décédée. Il doit de servir une dîner qui satisfait le DIABLE.



INGRÉDIENTS DE ADOBO

6 unités de côtes de porc sans longe

1/2 paquet d'ají panca rouge
séché ou (6 poivrons)

4 gousses d'ail

1/2 cuillère à café de cumin moulu

2 unités d'oignons pas très gros

1 pincée de sel au goût

1 unité de Concho de chicha de
jora (Arequipeña chicha)

1 bâton de cannelle pas très gros

3 unités de clous de girofle



INGRÉDIENTS DE SOLTERITO

- 9 oz d'oignon.
- 9 oz de tomate.
- 9 oz de fromage frais.
- 3 mais.
- 18 oz d'olives noires.
- 18 oz de haricots verts.
- Persil, au goût.
- Sel au goût.
- Poivre à goûter.
- Huile d'olive, au goût.
- Vinaigre, au goût.





MERCI!!