

# NATIVA

Catálogo de frutas de la provincia de Zamora Chinchipe



**Volviendo  
a nuestras raíces**

Fruits of Zamora Chinchipe - Ecuador





**Volviendo a nuestras raíces**

# Contenido

## Sectores

## Página

Provincia de Zamora Chinchipe .....	7
Cantones productores .....	8
Mapa de la provincia de Zamora Chinchipe .....	9
Cantón Zamora .....	10
Cantón Centinela del Cóndor .....	12
Cantón Yantzaza .....	14
Cantón El Pangui .....	16
Cantón Paquisha .....	18
Cantón Nangaritza .....	20
Cantón Yacuambi .....	22
Cantón Palanda .....	24
Cantón Chinchipe .....	26

Arazá .....	30
Achu .....	31
Borojó .....	32
Badea .....	33
Cacao .....	34
Chonta .....	35
Chirimoya .....	36
Café .....	37
Caña .....	38
Guanabana .....	39
Guayaba .....	40
Guaba .....	41
Granadilla Silvestre .....	42
Guineo .....	43
Iñaco .....	44
Limón Mandarina .....	45
Limón Dulce .....	46
Mandarina .....	47
Maracuyá .....	48

Naranja .....	49
Namuca .....	50
Naranjilla .....	51
Piña .....	52
Pitahaya .....	53
Papaya .....	54
Toronja .....	55
Uva Silvestre .....	56
Yarazo .....	57
Yaufri .....	58
Zapote .....	59
Recetas .....	60
Kallary .....	61
Suspiro de Guayaba .....	64
Zapi .....	66
Glosario .....	68

## Paraíso selvático de la zona 7

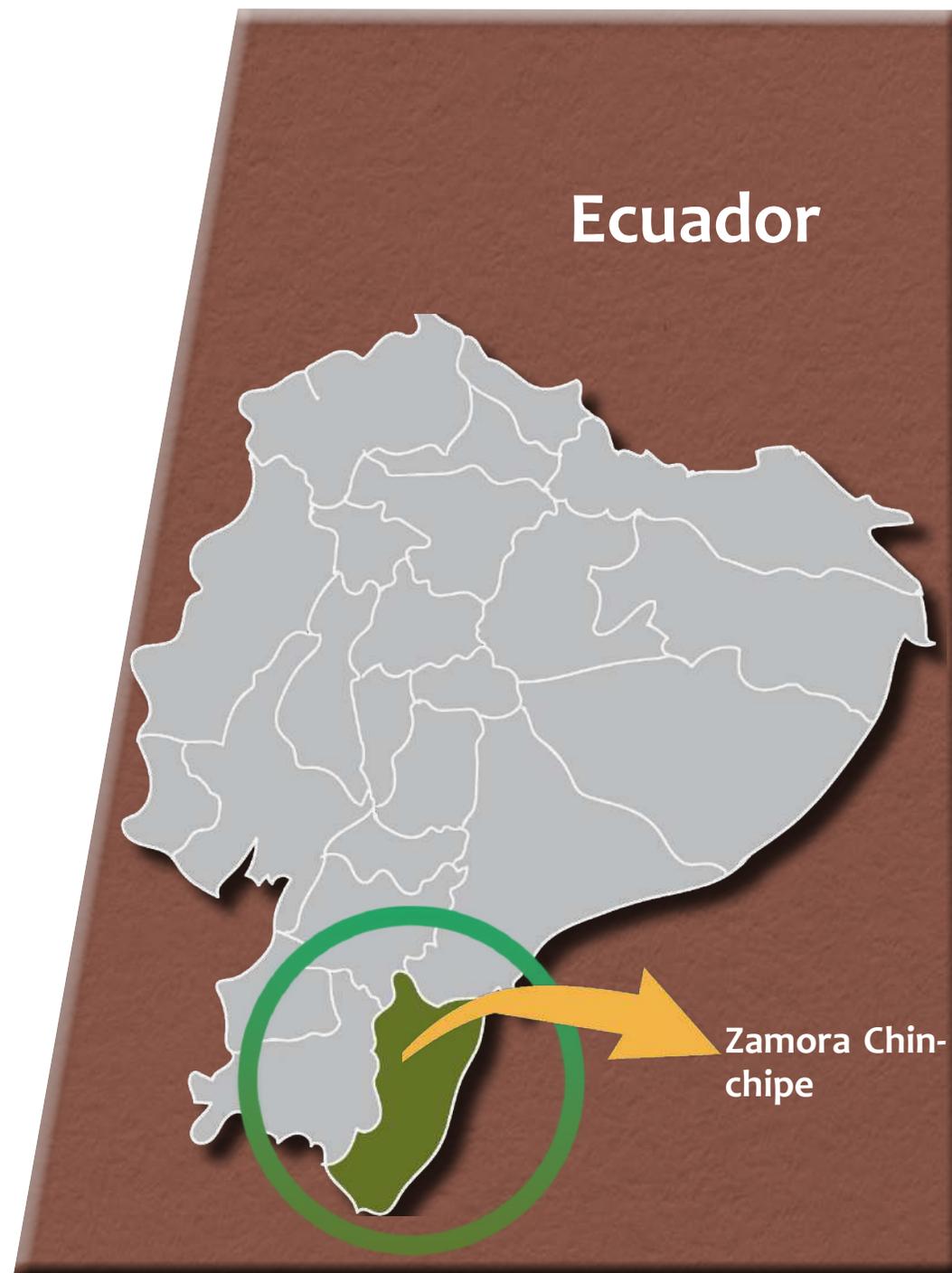
Las frutas en la provincia de Zamora Chinchipe son elementos fundamentales dentro de los cultivos tradicionales de los pobladores, en especial en el pueblo Shuar que tienen arraigados sus costumbres y los han transmitido por generaciones.

El recorrido realizado por diferentes fincas, mercados y ferias agrícolas de cada uno de los cantones que forman parte de esta provincia amazónica, se pudo evidenciar una gran diversidad de frutas de diferentes formas, sabores, colores y aromas que las hacen únicas; brindando de esta manera amplias posibilidades de aprovechar tanto en la alimentación y a la economía de los habitantes locales.

Las frutas que se producen en la provincia, en su mayoría son cultivadas, pero existen un gran número de estas que se producen de manera silvestre. Es esencial mencionar estas frutas, en su mayoría se pueden degustar principalmente fresca cuando está madura; asimismo, otras variedades son consumidas en diferentes preparaciones gastronómicas o como producto elaborado.

El potencial de los frutales zamoranos ha evolucionado enormemente, como es el caso del cacao, el café, y la pitahaya, que en los últimos años han ido ganando gran espacio dentro de la producción frutícola del país.

En este sentido, el presente catálogo pretende caracterizar y determinar las frutas que se cultivan en las diferentes fincas productoras que forman parte de esta provincia.





# Cantones



# Mapa de la provincia de Zamora Chinchipe

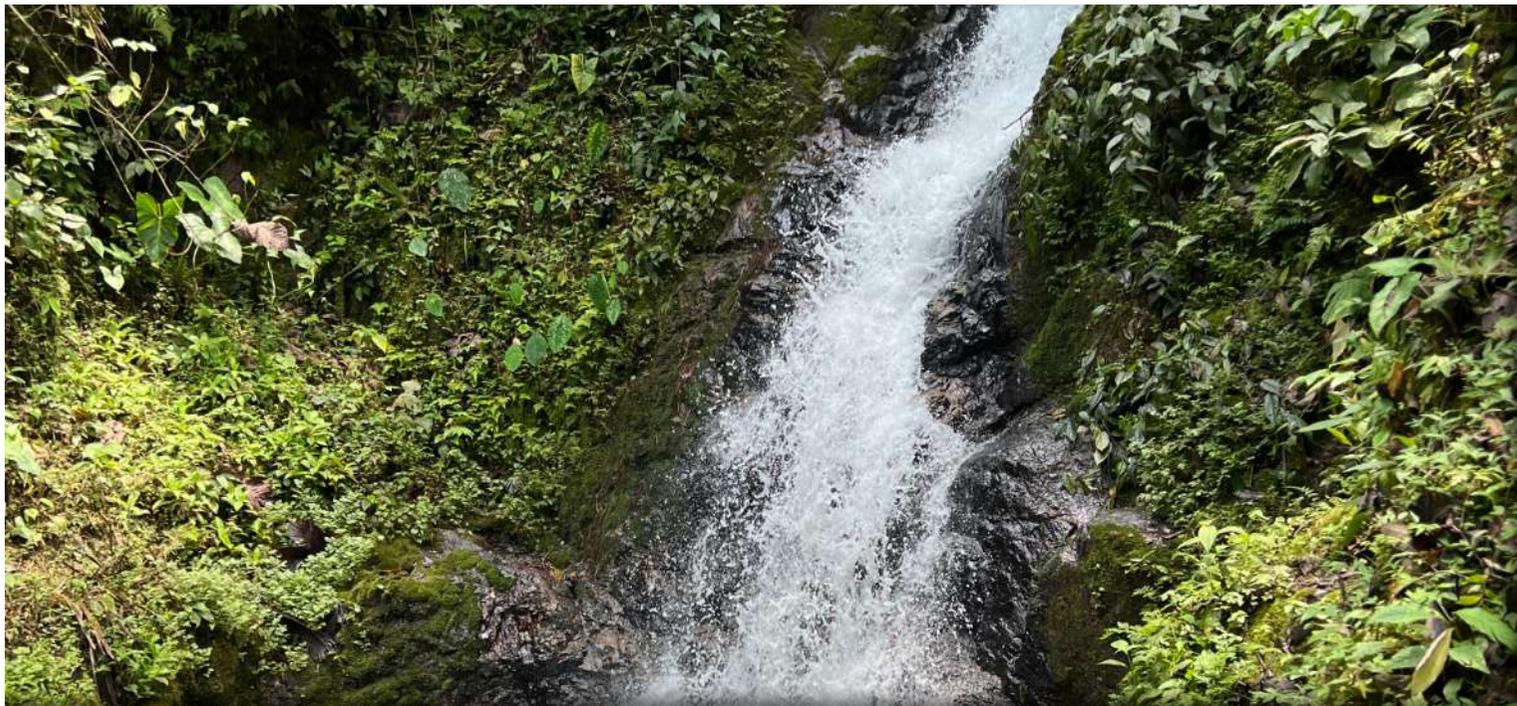
## Simbología

- 1 Centinela del Cóndor
- 2 Paquisha





# Cantón Zamora



## Información

Conocida como la ciudad de Aves y cascadas debido a la gran variedad de aves que se encuentran en esta zona, al igual que las majestuosas quebradas que la rodean, hacen a este cantón más atractivo, además de ser la entrada principal a la provincia de Zamora Chinchipe.

Su producción agrícola está encaminada al cultivo de distintas frutas, así como productos que son utilizadas para la elaboración de preparaciones locales. Su gastronomía posee valores ancestrales, ya que se encuentra constituido por etnias Mestiza, Saraguro y Shuar, quienes contribuyen al sector turístico del Cantón. El plato principal que caracteriza a este cantón son las ancas de rana, la misma que se prepara con productos que son criadas dentro del cantón. Dentro de este aspecto se puede mencionar a la bebida tradicional 7 pingas elaborado a





# Cantón Centinela del Cóndor



## Información

Llamada Jardín Ecológico de la Amazonia, ubicada en el centro de la provincia de Zamora Chinchipe, su nombre se debe a que se encuentra ubicada en la entrada de la cordillera del Cóndor.

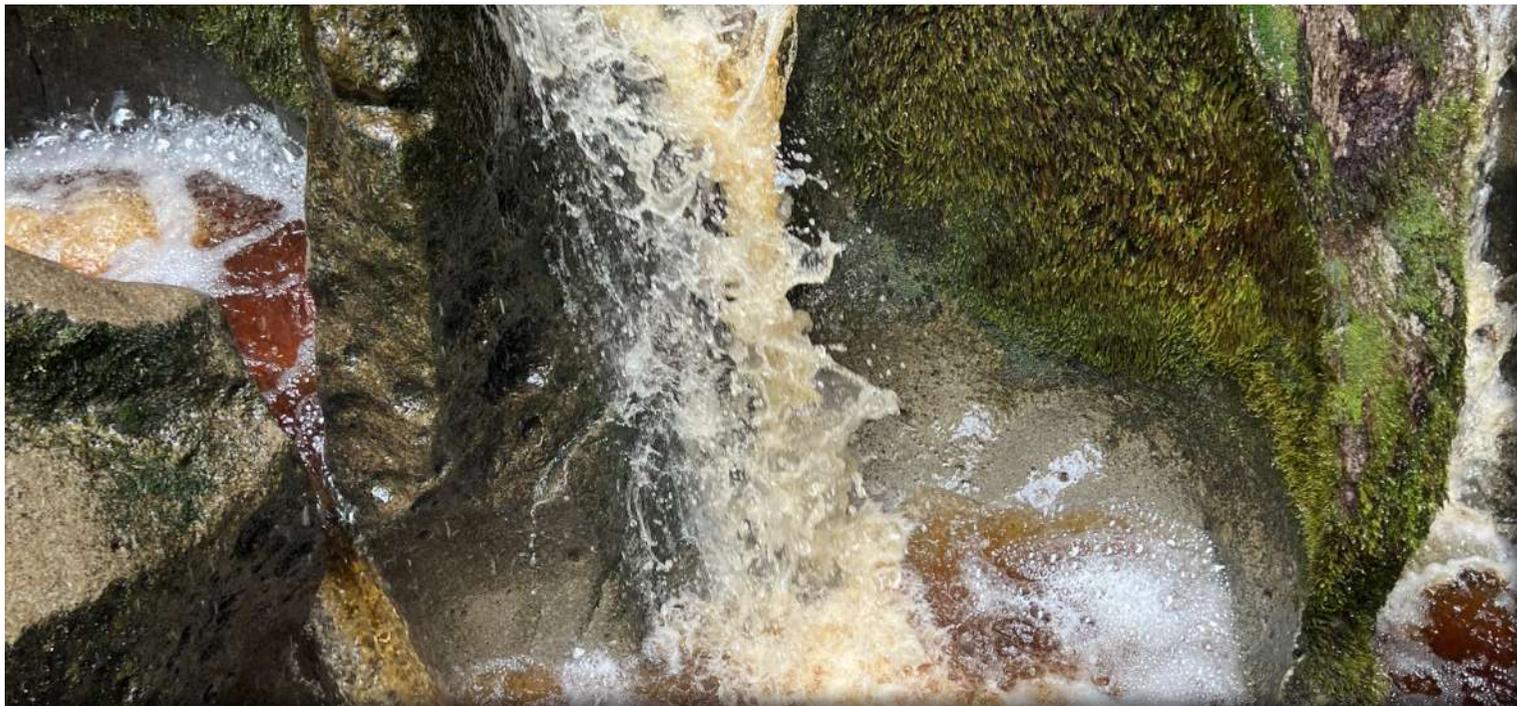
La población de este cantón en su mayoría es de la etnia mestiza; mientras las etnias Saraguro y Shuar, que representan un pequeño porcentaje de la población total y se concentran en las zonas rurales.

La actividad productiva del cantón Centinela de Cóndor se basa principalmente en la agricultura y la gastronomía. Dentro de estos ámbitos la producción del cacao ha permitido la elaboración de derivados de la misma, tal es el caso del emprendimiento denominado el Kujeñito que elabora productos a base de estefruto como chocolates en barra, licor de cacao, bombones, etc.; se encuentra ubicado en el barrio playas de Cuje perteneciente a este cantón.



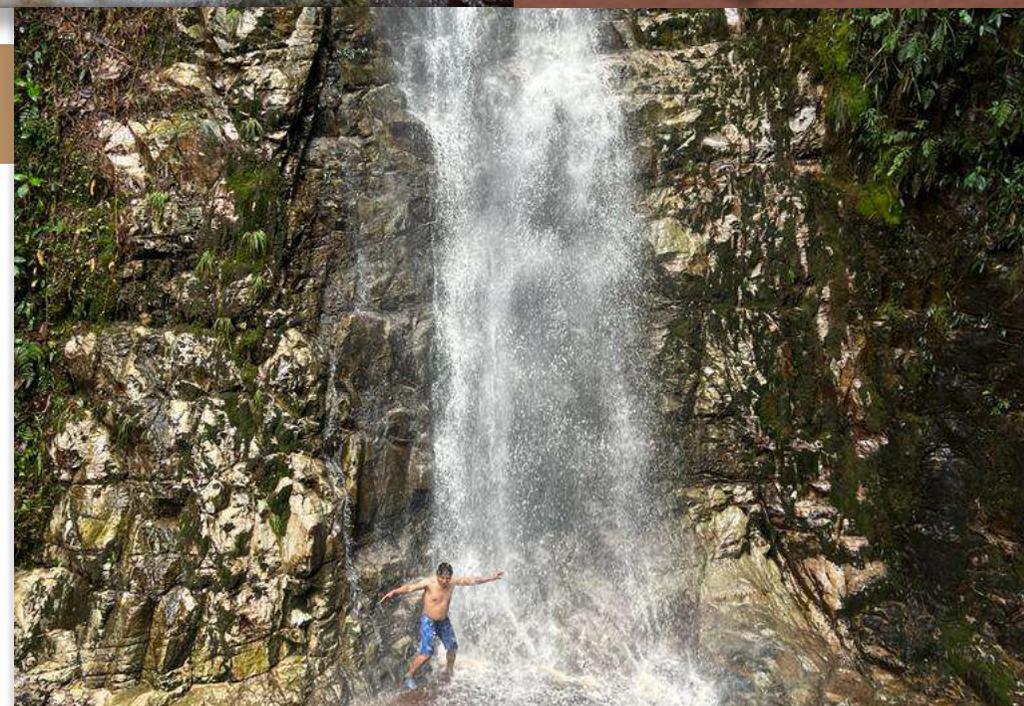


# Cantón Yantzaza



## Información

Conocida como el Valle de las Luciérnagas, nombre que proviene de dos palabras shuar yantsa significa luciérnaga y entsa río. Posee importantes actividades productivas como la piscicultura, ganadería y la agricultura, dentro de los que se destacan el cultivo de árboles frutales silvestres como la guaba, membrillo, entre otras. Dentro del ámbito gastronómico se puede degustar de una amplia variedad de preparaciones representativas de las poblaciones Shuar y Saraguro, como los ayampacos y el caldo de gallina criolla respectivamente.





# Cantón El Pangui



## Información

Orquídea de la Amazonia, el cantón el Pangui debe su nombre a la gran cantidad de flora que posee como son las orquídeas.

Punto de conexión de las provincias de Zamora Chinchipe y Morona Santiago es un cantón que cuenta con una diversidad poblacional dentro de los que se encuentran las tres etnias más representativas de esta provincia como son el shuar Saraguro y mestizo.

Debido a que posee una población shuar numerosa, su gastronomía se basa principalmente en preparaciones con animales de caza y son acompañados de bebidas tradicionales. Dentro de la producción de frutales resalta el cultivo de pitahaya, que en la actualidad son productos de exportación.





# Cantón Paquisha



## Información

El cantón Paquisha ubicada entre los cantones Centinela del Cóndor y Nangaritza es conocido por ser escenario de batallas históricas para nuestro país; por ende, se denomina tierra de historias y leyendas. Las actividades características de este cantón son la minería, ganadería y la agricultura; esta última se basa en cultivo de productos como el plátano, yucas, papas chinas, etc. Además, frutas como la papaya, caña, guineo, naranjilla que son cultivados para consumo local. Las preparaciones gastronómicas más representativas son el licor de caña, manjar de guayaba que son elaboradas a base de frutas del sector.





# Cantón Nangaritza



## Información

El cantón Nangaritza conocido como Paraíso Ecológico de la Amazonia, posee una gran biodiversidad considerada emblemática. Al ser un cantón que en sus inicios fueron habitados por la etnia shuar, tiene una riqueza cultural dentro de los ámbitos sociales, culturales y gastronómicos. Dentro de la gastronomía se destacan preparaciones como la chicha de chonta y el ayampaco típicos de esta etnia.

El cultivo de frutales como la papaya, guineo, piña, caña, entre otras cosas, son únicamente para abastecer a las familias o a los locales gastronómicos dentro del cantón.





# Cantón Yacuambi



## Información

Cantón que su nombre se debe al río Yacuambi que abarca a este cantón. Los primeros habitantes de este cantón fueron los indígenas saraugos que se desplazaron desde la provincia de Loja. Por este motivo, dentro del ámbito gastronómico las preparaciones que más resaltan son el cuy con papas y el mote con queso, que son propias de esta etnia. Además, se elaboran la típica bebida llamada begonia que es a base de una flor con ese mismo nombre.

Las principales actividades que se realizan dentro de este cantón son la producción pecuaria y ganadera, además se complementa con la cría de cuyes. En cuanto a la producción de frutas se encuentran están los nativos como son el ñfaco y el membrillo como unos de los más representativos.





# Cantón Palanda



## Información

En el cantón Palanda está rodeada de diferentes cantones zamoranos, así como la provincia de Loja. Se la conoce por ser lugar donde origina el río Mayo-Chinchipe. Dentro de las actividades que se desarrollan en este cantón es la ganadería, de esta se obtiene la leche para la elaboración del quesillo y queso, la agricultura con cultivos de frutas como el café, cacao, chonta y cítricos. La producción de café en los últimos años se ha dado conocer dentro de la provincia debido al mejoramiento para obtener frutos de mejor calidad. Cabe recalcar que se le considerara como la cuna del cacao, ya que, según estudios sobre el origen de esta fruta, esta originó en este cantón.

Dentro del ámbito gastronómico la preparación que más se resalta es la Yamala con yuca, dicho animal se obtiene mediante el caza realizado por los pobladores de este cantón.





# Cantón Chinchipe



## Información

Este cantón se ubica al extremo de la provincia de Zamora Chinchipe, está conformado por parroquias altamente productivas, principalmente en la producción de leche y el cultivo de productos como el café, papa-ya, cítricos, piña, cacao.etc.

Dentro de los atractivos gastronómicos más representativos de este cantón se encuentran las hormigas culonas que las consumen de diferentes formas y el agua de guayusa o guayusa con licor de caña o punta, que son bebidas que se elaboran con las hojas de la planta con este mismo nombre.





# Frutas





## ARAZÁ

Nombre científico: *Eugenia Stipitata* (MYRTACEAE)

Nombre común: Membrillo

Descripción: Fruto de forma esférica, mide de 3 a 8 cm de diámetro aproximadamente, al madurar se torna de color amarillo, su pulpa es carnosa y representa un mayor porcentaje de su peso total y su sabor es agridulce.

Usos gastronómicos: se utiliza para la elaboración de jugos, dulces, helados.



Nombre científico: *Mauritia flexuosa* (ARECACEAE)

Nombre común: Achu

Descripción: El fruto se produce en racimos, su forma es ovalada, color rojo vino, y su pulpa amarilla, textura dura, sabor dulce.

Época de cosecha: Septiembre-noviembre

Usos gastronómicos: Se consume crudo o en bebidas.

A close-up photograph of a hand holding a single, dark reddish-brown, bumpy Achu fruit. The fruit has a textured, scale-like surface. The background is blurred, showing green foliage and a blue canopy.

**ACHU**



Nombre científico: *Borojoa patinoi* RUBIACEAE)  
Nombre común: Borojó  
Descripción El fruto es redondo, color verde, y cuando está maduro se torna de color café, sabor ácido, pulpa cremosa y suave.  
Época de cosecha: Dos veces al año  
Usos gastronómicos: Se utiliza para la elaboración de helados, bebidas, consumo directo.



Nombre científico: *Pasiflora quadrangularis* (PAS-SIFLORACEAE)

Nombre común: badea ,tumbo.

Descripción: El fruto es ovalado, de tamaño irregular, color amarillo verdoso, cuando está maduro se torna de color naranja, posee semillas similares a la granadilla y de agradable sabor.

Época de cosecha: Todo el año

Usos gastronómicos: Esta fruta se consume cruda o en refrescos



**BADEA**



## CACAO

Nombre científico: *Teobroma cacao* (MALVACEAE)

Nombre común: Cacao

Descripción El fruto es ovalado, su color depende de la variedad del fruto, contiene semillas blancas en forma de racimo, sabor dulce.

Época de cosecha: Todo el año

Usos gastronómicos: Se consumen principalmente sus derivados como por ejemplo chocolates, licores, bombones, etc.



## CHONTA

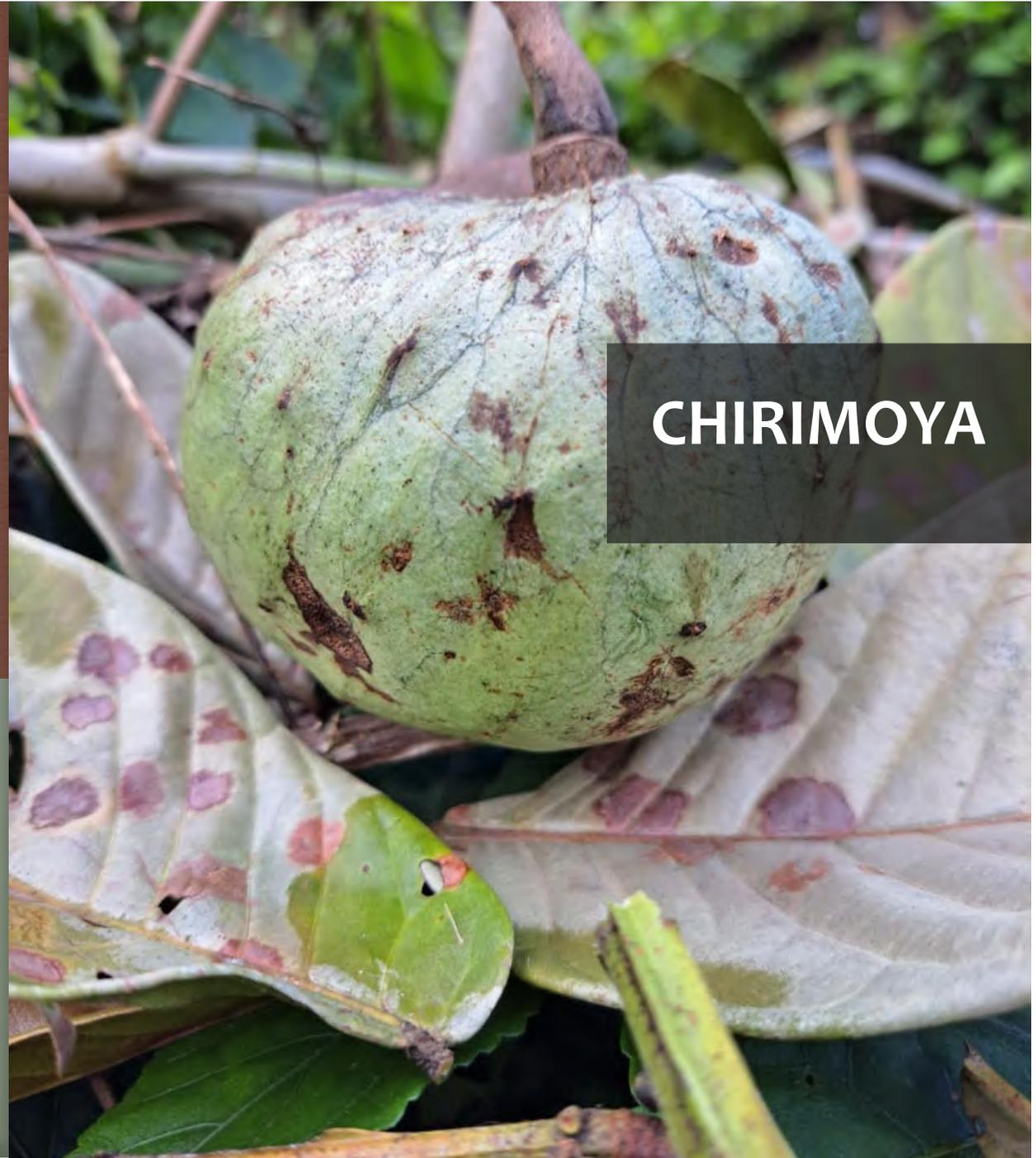
Nombre científico: *Bactris gasipaes*(ARECACEAE)

Nombre común: Chontaduro

Descripción: Fruta que se presenta en ramilletes de forma ovalada, su color varía de amarillo a naranjada según la variedad, posee una textura arenosa en su interior posee una semilla dura que se asemeja a un coco diminuto.

Época de cosecha: Se cosecha en los meses de febrero -mayo.

Usos gastronómicos: Se utiliza en la elaboración de la tradicional chicha de chonta, también se consume cocina con sal o miel.



## CHIRIMOYA

Nombre científico: *Annona Cherimola* (ANNONACEAE)

Nombre común: Chiirimoya

Descripción: Fruta de forma oval, color verde, su interior está compuesto de pulpa de color blanca que contiene semillas, de sabor dulce un poco ácido.

Época de cosecha: Los meses de mayor cosecha se da entre abril a junio.

Usos gastronómicos: Se puede consumir como fruta fresca.



Nombre científico: Coffea (RUBIACEAE)

Nombre común: café

Descripción El fruto es una baya de color rojo o amarillo, la parte exteriores es carnosas, en su interior contiene semillas con caras aplanadas, cubiertos de un mucilago de sabor dulce; de estas se obtiene el café.

Época de cosecha: La cosecha se realiza durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume cuando el grano es procesado, en la elaboración de bebidas.



Nombre científico: *Saccharum officinarum* (POACEAE).

Nombre común: caña

Descripción: Tiene un tallo largo que puede medir hasta 2 m de largo dependiendo de la variedad, al igual que su color, compuesto de entrenudos. Su sabor es dulce.

Época de cosecha: Se cosecha durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume de forma fresca, y se utiliza para la elaboración de derivados como la panela, azúcar, miel.



Nombre científico: *Annona muricata* (ANNONACEAE)

Nombre común: Guanábana

Descripción: Fruta en forma de corazón, color verde claro u oscuro dependiendo de la variedad, pulpa blanca o amarilla consistencia suave, sabor agridulce.

Época de cosecha: Se cosecha durante todo el año.



## GUAYABA

Nombre científico: *Pisidiumguajava* (MYRTACEAE)

Nombre común: Guayaba

Descripción: Fruta de forma redonda que mide hasta 15 cm de diámetro, color amarillo, pulpa amarilla, rosado o blanca dependiendo la variedad, sabor dulce. Contiene pequeñas semillas en su interior.

Época de cosecha: Se encuentra mayormente en los meses de febrero y agosto.



## GUABA

Nombre científico: *Inga edulis* (FABACEAE)

Nombre común: Guaba

Descripción: Las vainas son de color verde a amarillenta cuando está madura o color café de acuerdo a la variedad. Su pulpa es esponjosa y cubre a las semillas que son verdes, su sabor es dulce.

Época de cosecha: se produce mayormente entre los meses de diciembre a febrero.

Usos gastronómicos: Se consume únicamente cruda



## GRANADILLA SILVESTRE

Nombre científico: *Pasiflora nítida* Kunth (PASSIFLORACEAE)

Nombre común: Granadilla de monte

Descripción: El fruto es redondo, color amarillo, su corteza es dura y esponjosa, la pulpa es amarilla, viscosa, contiene semillas de color negras, sabor agridulce.

Época de cosecha: No se sabe con exactitud la fecha, ya que es una fruta que no se cultiva, sino que se encuentra en las montañas.

Usos gastronómicos: Se consume la pulpa fresca.

A photograph of a bunch of bananas hanging from a tree. The bananas are in various stages of ripeness, with many being bright green and some showing yellow. They are clustered together and attached to a central stem. The background shows green leaves and brown branches.

## GUINEO

Nombre científico: *Mussa paradisaca* (MUSACEA)

Nombre común: Maduro

Descripción: El fruto es alargado, su tamaño y color varía de acuerdo con la variedad, y su sabor es dulce.

Época de cosecha: Todo el año.

Usos gastronómicos: La fruta se consume fresca, en batidos, jugos y postres.



## IÑACO

Nombre científico: *Gustavia longifolia*(LECYTIDA-CEAE)

Nombre común: Aguacate silvestre.

Descripción: Fruto redondo, de color morado cuando está maduro, tiene una pulpa de color anaranjado. Sabor neutro, duro.

Época de cosecha: Por lo general, este fruto se encuentra en las montañas, los meses de febrero, marzo y abril.

Usos gastronómicos: Esta fruta se consume fresca agregándole un poco de sal.



Nombre científico: *Citrus x limonia* (RUTACEAE)

Nombre común: Limón mandarina

Descripción: Fruta mediana, redondo, piel delgada y brillante de color anaranjado al igual que su pulpa, de sabor ácido y muy jugoso.

Época de cosecha: Su cosecha se da durante todo el año



## LIMÓN MANDARINA



## LIMÓN DULCE

Nombre científico: *Citrus limettioides* (RUTACEAE)

Nombre común: limón dulce.

Descripción Fruta redondeada, su piel es lisa de color amarillo medio. La pulpa es carnosa, dividida por gajos, posee pocas semillas en su interior, su sabor es dulce.

Época de cosecha: Se produce durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume como fruta fresca.



## MANDARINA

Nombre científico: *Citrus reticulata* (RUTACEAE)

Nombre común: mandarina

Descripción: Fruta de color naranja, sus gajos se desprenden fácilmente, de cáscara delgada. Sabor agridulce.

Época de cosecha: De acuerdo a las variedades, su cosecha se puede dar en distintas épocas, pero la mayor producción está entre los meses de noviembre a febrero.

Usos gastronómicos: Se consume principalmente fresca, pero además se utiliza en la elaboración de refrescos.



Nombre científico: *Passiflora edulis* (PASSIFLORACEAE)

Nombre común: Maracuyá

Descripción: Posee una cáscara dura y su interior está llena de abundantes semillas viscosas de color negro, sabor es dulce-ácido, su forma es ovalada.

Época de cosecha: Se cosechan durante todo el año

Usos gastronómicos: Se utiliza para elaborar jugos o postres.



## MARACUYÁ



## NARANJA

Nombre científico: *Citrus x sinensis* (RUTACEAE)

Nombre común: Naranja

Descripción: Su forma es redondeada, color anaranjado al igual que su pulpa, posee gajos que la hacen fácil de consumirlo, su cáscara es medianamente gruesa. Sabor dulce o levemente agrio.

Época de cosecha: Su cosecha se da durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume fresca y se utiliza para la elaboración de jugos.



Nombre científico: *Sicacana odorífera* (CUCURBITACEAE)

Nombre común: Namuca

Descripción: El fruto ovalado, piel lisa y dura y de color anaranjado o morado. La pulpa es amarilla y posee una textura cremosa, en su interior posee semillas alargadas. Sabor dulce.

Época de cosecha: Se produce en diferentes fechas durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume principalmente en diferentes preparaciones cocidas, en especial en coladas.





# NARANJILLA

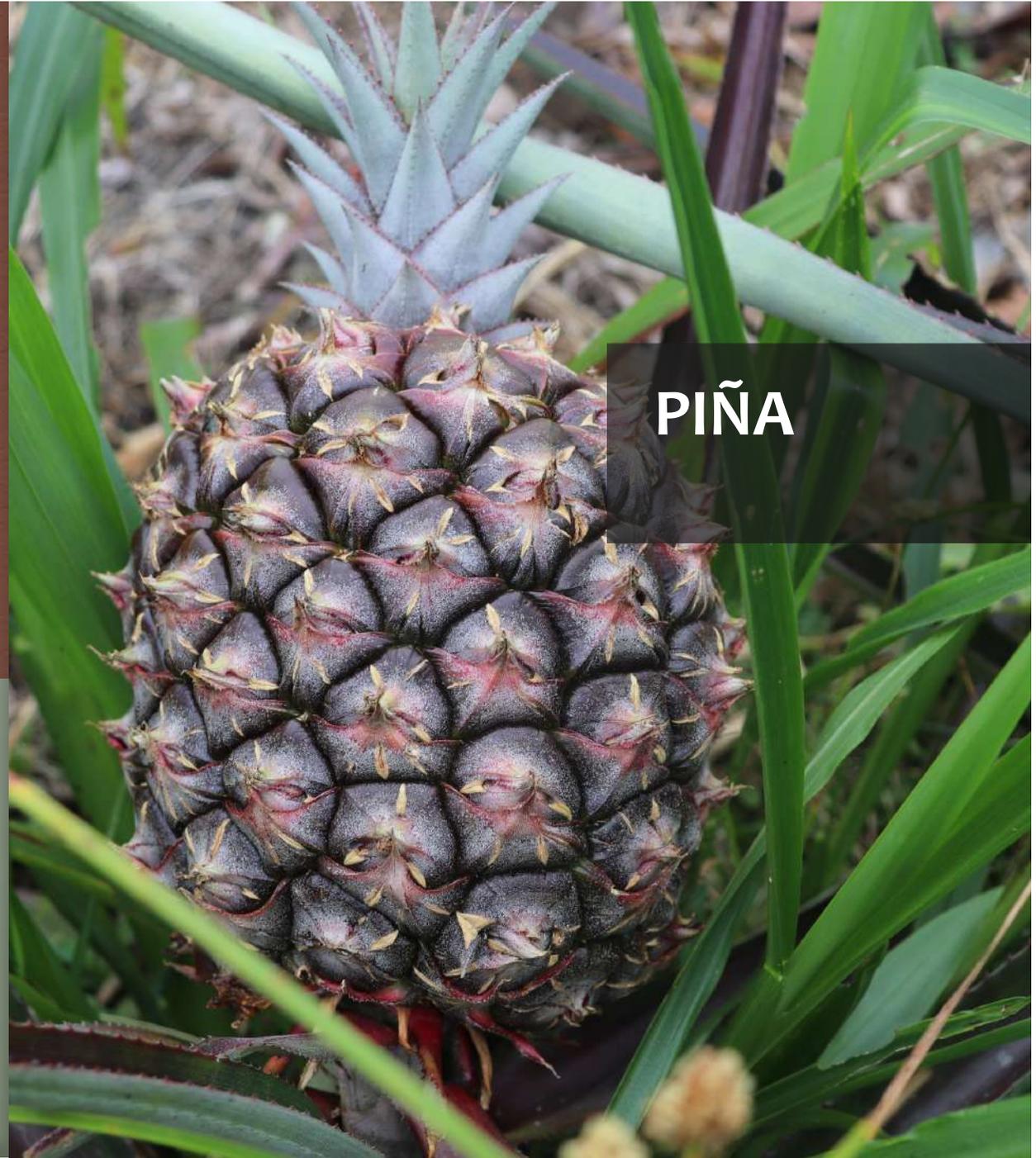
Nombre científico: *Solanum quitoense*

Nombre común: naranjilla

Descripción: Fruto redondo pequeño, de color anaranjado, posee pelos muy finos de color café que cubren su piel. La pulpa es de color verde y posee semillas diminutas de color blanco, posee un sabor cítrico.

Época de cosecha: Su producción se da durante todo el año de acuerdo a las épocas de siembra.

Usos gastronómicos: Se consume fresca o mediante la elaboración de dulces.



## PIÑA

Nombre científico: *Ananas comosus* (BROMELIACEAE)

Nombre común: piña

Descripción: De forma ovalada, el color de su piel varía de amarillo-morado claro de acuerdo a la variedad, tienen la apariencia de escamas. Posee una pulpa dulce y jugosa.

Época de cosecha: Se cosecha durante todo el año, dependiendo de los meses de siempre.

Usos gastronómicos: Se consume en estado fresco y también se elaboran mermeladas y jugos.



Nombre científico: *Hylocereus polyrhizus* (CACTACEAE).

Nombre común: Pitahaya

Descripción: Fruto de forma ovoide, su piel se asemeja a escamas y varía de color de amarillo a rosa de acuerdo a la variedad. La pulpa color blanco blanda que contienen diminutas semillas de color negro, sabor dulce.

Época de cosecha: Se cosecha durante todo el año.

Usos gastronómicos: Se consume fresca.



## PITAHAYA



Nombre científico: *Carica papaya* (CARICACEAE)  
Nombre común: papaya  
Descripción: Es una de las frutas más conocidas a nivel de la provincia, su forma es ovalada, su tamaño varía de acuerdo a su variedad, su color va de amarillo-anaranjado cuando esté maduro, sus semillas son de color negro.  
Sabor dulce.  
Época de cosecha. La producción de esta fruta es durante todo el año.  
Usos gastronómicos: se consume cruda, además se utiliza para la elaboración de ensaladas.



Nombre científico *Citrus x paradisi* (RUTACEAE)  
Descripción: El fruto es redondeado de color amarillo con manchas rosadas, su corteza es gruesa, la pulpa es de color amarillo o rosa. Sabor agridulce.  
Época de cosecha: Se produce mayormente entre los meses de agosto a noviembre  
Usos gastronómicos: Se consume fresco, y se elaboran jugos.



## TORONJA



## Uva silvestre

Nombre científico: *Pouroma cecropiifolia* (CEPRO-PICEAE)

Nombre común: Uva silvestre

Descripción: Se presenta en forma de racimos con frutos redondeados de color púrpura. Su cáscara gruesa y su pulpa es transparente con semillas pequeñas en su interior. Sabor dulce.

Época de cosecha: Se produce entre los meses de febrero a mayo.

Usos gastronómicos: En la mayoría de los casos suele consumirse cruda o asu vez se elaboran licores.



Nombre científico: Pouteria caimito (SAPOTACEAE).

Nombre común: Yarazo

Descripción: Fruto redondeado de color verde a amarillo cuando está madura, pulpa carnosa y su sabor es dulce, posee un líquido pegajoso en su piel.

Época de cosecha: Su mayor producción se da una vez al año entre los meses de febrero -mayo.

Usos gastronómicos: Se consume fresca.

## YARÁZO





**YAFRI**

Nombre científico: *Artocarpus heterophyllus* (MORACEAE)

Nombre común: Jackfruit

Descripción: Se caracteriza por ser una de las frutas más grandes, es voluminoso, ovalado, de color verde-amarillento. La pulpa está formada por bulbos de color amarillo y tienen un olor que asemeja a otras frutas. Posee un gran número de semillas.

Época de cosecha: se produce principalmente en los meses de junio-noviembre.

Usos gastronómicos: Se puede consumir fresca o en preparación de jugos



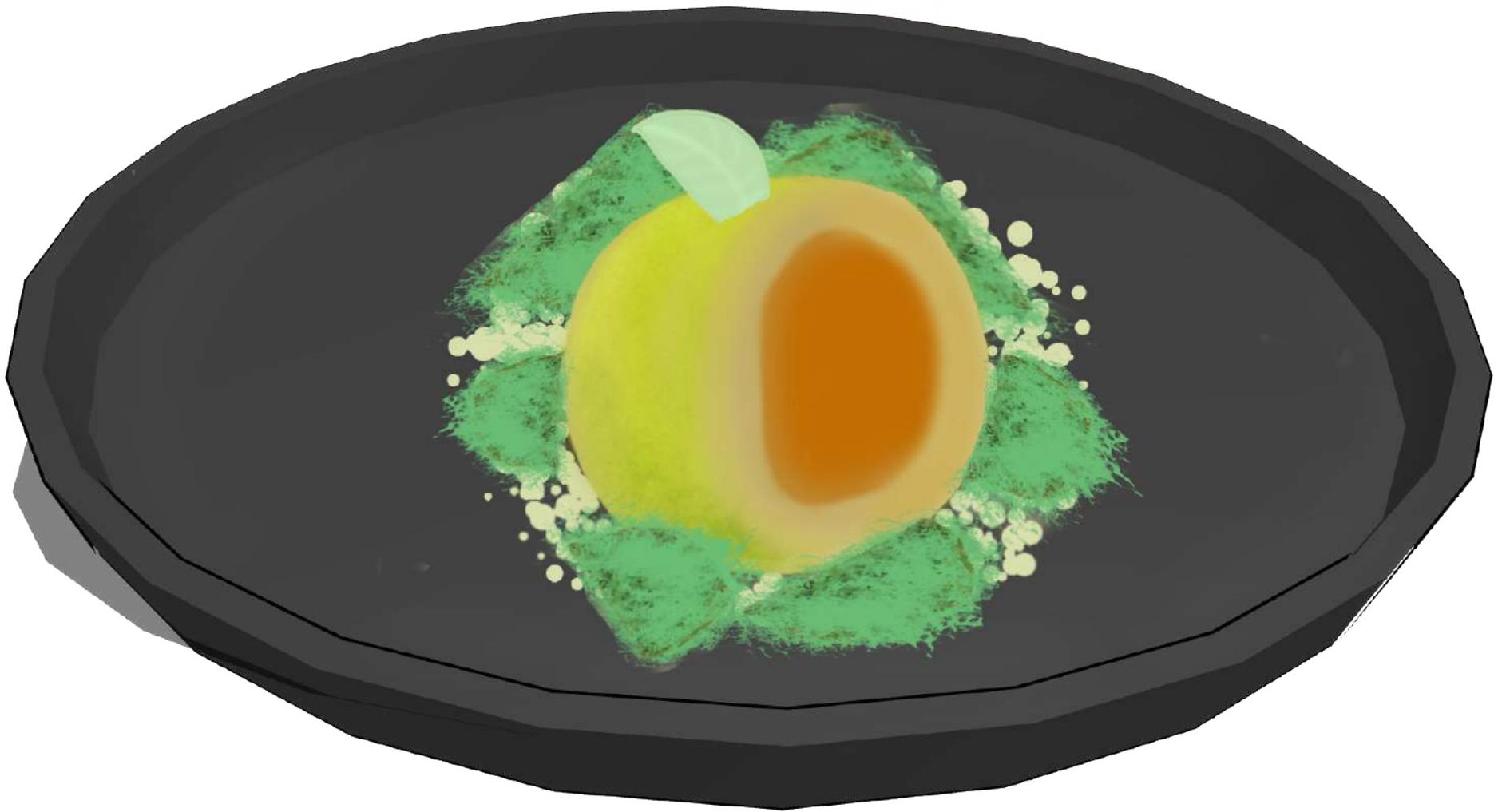
Nombre científico: *Matisia cordata* (MALVACEAE)

Nombre común: Zapote

Descripción: Fruta de color de piel verde olivo y aterciopelada, su pulpa es de color anaranjado intenso y es muy jugosa, además posee semillas medianas en su interior. Su sabor es muy agradable y dulce y posee un aspecto parecido al mango.

Época de cosecha: Su cosecha se realiza entre los meses de febrero a mayo.

Usos gastronómicos: Generalmente se consume fresca.



# Recetas

# POSTRE “KALLARY”

## Ingredientes

### Mousse de arazá

- 100 gramos pulpa de arazá
- 75 gramos de azúcar
- 5 gramos Gelatina sin sabor
- 100 gramos de crema de leche

### Esferificación de papaya

- 100 gramos papaya
- 30 gramos azúcar
- 3 gramos de pectina

### Musgo de menta

- 75 gramos clorofila de menta
- 60 gramos harina
- 45 gramos yemas de huevo
- 45 gramos claras de huevo
- 45 gramos azúcar
- 2 unidades cargas de sifón
- 1 gramo colorante verde

## Preparación

### Mousse de arazá

1. Hervir la pulpa de arazá, junto con el azúcar
2. Hidratar la gelatina, reservar.
3. Batir la crema de leche hasta obtener punto de letra.
4. Batir las claras de huevo para formar un punto de nieve.
5. Colocar la gelatina disuelta en la pulpa y mezclar, colocar la crema batida y revolver hasta integrar todos los ingredientes.
6. Finalmente colocar las claras montadas y mezclar con movimientos envolventes.
7. Colocar en moldes de semiesfera.

### Esferificación de papaya

1. Hervir la pulpa de papaya junto con el azúcar. Retirar del fuego.
2. Agregar la pectina y revolver hasta integrar bien los ingredientes.
3. Colocar en moldes de esferas pequeñas, colocar en el congelador.

### Musgo de menta

1. Para extraer la clorofila se procede a blanquear la menta y colocar en un bowl con agua y hielos. Colocar en la licuadora, triturar junto con los hielos y agua.
2. Colar y reservar en refrigeración.
3. En un bowl colocar yemas y claras de huevo, clorofila de menta agregar el azúcar, batir hasta incorporar los ingredientes, añadir harina y mezclar hasta obtener una masa semilíquida. Finalmente colocar 1 gota de colorante verde. Pasar por un colador.

### **Malto bolas de vainilla**

- 50 gramos maltodextrina
- 150 gramos mantequilla
- 50 gramos azúcar glass
- 1 unidad de vainilla

### **Glaseado de gamuza**

- 100 gramos manteca de cacao
- 1 gramo Colorante liposoluble amarillo

### **Hoja de chocolate**

- 100 gramos chocolate blanco
- 10 gramos manteca de cacao
- 1 gramo colorante liposoluble verde

### **Malto bolas de vainilla**

1. Clarificar la mantequilla y agregar las semillas de vainilla.
2. Realizar un tpt de azúcar glass y la maltodextrina.
3. Remover hasta obtener la textura deseada.

### **Glaseado de gamuza**

1. Derretir la manteca de cacao, colocar el colorante remover hasta integrar los ingredientes.
2. Colocar en el compresor.
3. Pintar la fruta a una distancia de 10 cm, hasta obtener la textura deseada.

### **Hoja de chocolate**

1. Templar el chocolate con la manteca de cacao.
2. Colocar el colorante liposoluble, mezclar y realizar las hojas de chocolate colocando sobre papel acetato con la ayuda de un cuchillo, dando la forma deseada.
3. Refrigerar por 10 minutos y desmoldar.



# POSTRE “Suspiro de Guayaba”

## Ingredientes

### Merengue de guayaba

- 50 gramos claras de huevo
- 100 gramos azúcar
- 10 gramos maicena
- 60 gramos pulpa de guayaba
- 3 gramos zumo de limón
- 

### Gajos de guayaba en almíbar

- 100 gramos papaya
- 30 gramos azúcar
- 3 gramos de pectina

### Chantilly de guayaba

90 gramos crema de leche  
25 gramos azúcar glass  
25 gramos mermelada de guayába

## Preparación

### Merengue de guayaba

1. Montar las claras hasta obtener punto de nieve, agregar el azúcar y continuar batiendo, incorporar el zumo de limón. Finalmente agregar la maicena con movimientos envolventes, colocar en placa de horno con la ayuda de una cuchara y dar la forma deseada. Hornear por una hora a 100 °C.

### Gajos de guayaba en almíbar

1. Cortar las guayabas sin semillas en cuartos, agregar junto con el almíbar de azúcar y agua dejar cocinar por 5 minutos. Reservar.

### Chantilly de guayaba

1. Batir la crema de leche junto con el azúcar, hasta obtener una consistencia cremosa. Agregar mermelada de guayaba, mezclar con movimientos envolventes. Reservar.



# POSTRE “ZAPI”

## Ingredientes

### Vainillas

- 1 unidad huevo
- 30 gramos azúcar
- 30 gramos harina
- 1 gramo esencia de vainilla

### Crema esponjosa de queso

- 100 gramos queso crema
- 25 gramos crema de leche}
- 25 gramos leche
- 25 gramos azúcar
- 2 gramos gelatina sin sabor
- 1 cucharadita licor de café
- 50 gramos crema de leche

### Mermelada de Zapote

- 250 gramos pulpa de zapote
- 25 gramos leche
- 30 gramos leche condensada
- 2 gramos esencia de vainilla

### Concentrado de café

- 100 gramos agua
- 75 gramos café molido

## Preparación

### Vainillas

1. Batir los huevos hasta punto de nieve, agregar el azúcar esencia de vainilla Finalmente colocar la harina y mezclar con movimientos envolventes. Colocar en una manga pastelera y empezar a formar las vainillas. Colocar azúcar sobre cada una de las masas y llevar al horno a 180° C por 10 minutos.

### Crema esponjosa de queso

1. Cremar el queso con el azúcar, agregar la leche, esencia de vainilla, incorporar crema de leche y mezclar. Añadir la gelatina disuelta. Finalmente agregar la crema de leche batida con movimientos envolventes.

### Mermelada de Zapote

1. Licuar la pulpa de zapote con la leche, pasar por un colador y agregar la leche condensada Colocar en una olla junto con la vainilla y hervir. Retirar del fuego y reservar.

### Concentrado de café

1. Colocar en un filtro el café e incorporar el agua hervida.



# GLOSARIO

- Aja shuar: nombre que le da el pueblo shuar a lugar donde cultivan plantas para su alimentación.
- Achu: Fruto, que proviene de una variedad de palma.
- Ayampaco: Comida típica de la población shuar, envuelto en hojas de bijao, relleno con tilapia y palmito.
- Begonia: Bebida típica del cantón Yacuambi, que se realiza con una flor del mismo nombre y aguardiente.
- Caza: Actividad que realizan pobladores para capturar un animal salvaje.
- Chicha de Chonta: Bebida típica de la población shuar, elaborada a base de la chonta.
- Guayusa: Bebida típica de los pobladores del Cantón Chinchipe, realizado con hojas de la planta del mismo nombre.
- Ñaco: Fruto nativo, que se producen en las zonas tropicales.
- Killary: Palabra kichuwa que significa origen, o inicio.
- Nativa: Hace referencia a ser originario de un lugar determinado.
- Namuca: Fruto alargado, familia de las calabazas, se caracteriza por su planta que es trepadora.
- Maltodextrina: Aditivo procedente del almidón, que se utiliza en cocina para convertir un producto graso en tierra.
- Quesillo: Producto que se elabora con leche de vaca fresca y cuajo.
- Sifón: Herramienta de cocina que sirve para dar textura a un líquido.
- Silvestre: Plantas nacidos en un lugar determinado, sin la necesidad de cultivarlos.
- Shuar: Población indígena que habita en los diferentes cantones de la provincia de Zamora Chinchipe.
- Tumbo: Delicioso fruto trepador, que se dan en la provincia.
- Yarazo: caimito o cauje. Otros nombres que se dan a nivel nacional a este frutal amazónico



**Volviendo a nuestras raíces**



**UTPL**

*La Universidad Católica de Loja*